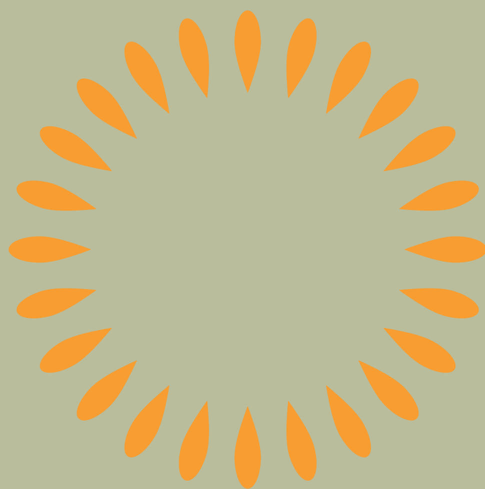


Scholtès

Piano induzione 2 IN



Italiano



English



Français

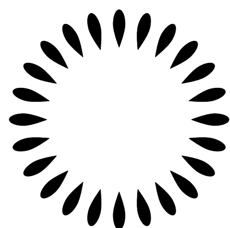


Deutsch



Nederlands

PMI 42.1 SF
B 30 I ...



Indice

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

Caro Cliente,
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta. Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura. La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all’apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull’installazione, sull’uso e sulla sicurezza.

Istruzioni per l’utente

I

Principio di funzionamento (Fig. 1)

E’ basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura. Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creante un campo magnetico. Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.
La cottura avviene come sotto descritto.
- minima dispersione (alto rendimento)
- il ritiro della pentola (basta il solo sollevamento) provoca automaticamente l’arresto del sistema
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e finezza di regolazione.

Installazione

Tutte le operazioni relative all’installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti.
Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata alt’installatore.

Uso

Per prima cosa posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta. La mancanza della pentola display [u] non consente l’avvio del sistema

Accensione/spegnimento del Touch Control (Fig. 4)



L’elettronica Touch Control viene attivata azionando l tasto ON/OFF e commuta dalla modalità OFF alla modalità di attesa. A tale scopo occorre azionare il tasto ON/OFF come tasto unico e per la durata di 1 s. Si sentirà un breve bip.
Nella modalità di attesa sul display della zona di cottura viene visualizzato staticamente “0”.
Eventualmente questa visualizzazione può andare in secondo piano a causa di una segnalazione di calore residuo oppure di errore.
Se entro il tempo della modalità di attesa (10 s) viene attivata una zona di cottura, il controllo commuta nella modalità attiva.
Se entro 10 s non viene effettuata nessuna introduzione, il controllo commuta automaticamente con un breve bip nella modalità OFF.
Nella modalità attivo o nella modalità di attesa, l’elettronica può venire commutata in ogni momento nella modalità OFF azionando il tasto ON/OFF. La funzione di spegnimento ha sempre priorità durante il funzonamento; vale a dire che il controllo si spegne, anche attivando più tasti contemporaneamente.

Accensione di una zona di cottura

Nella modalità di attesa o in quella attiva, una zona di cottura può venire attivata mediante i tasti Più/Meno, a Meno che la zona di cottura non si trovi in quel momento nella programmazione timer (vedi capitolo timer).
Se s’inizia con il tasto “+”, il livello di cottura passa da “0” a “4”.
Se s’inizia con il tasto “-”, il livello di cottura passa da “0” a “9”.

Spegnimento di una zona di cottura

a) Azionando contemporaneamente il tasto “+” e “-” della zona di cottura desiderata
b) Selezionando il livello di cottura “0” della zona di cottura desiderata con il tasto “-”

Se si spegne l’ultima zona di cottura, il controllo commuta nella modalità OFF dopo 10 s se non ci sono altre attivazioni.
Tutte le zone di cottura vengono spente con effetto immediato azionando il tasto ON/OFF.

Livelli di cottura e di potenza

I livelli di cottura e di potenza delle zone di cottura vengono visualizzati tramite un display a 7 segmenti assegnato. Secondo standard vengono visualizzati i livelli di potenza con i numeri da “1” a “9”.

Indicatore di calore residuo

Serve a indicare all’utente che il vetro è ad una temperatura pericolosa in caso di contatto con tutta l’area sovrastante la zona cottura. La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico e un eventuale calore residuo viene indicato con una “H” dal corrispondente display a sette segmenti.
Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:
- Il livello si potenza selezionato (da “0” a “9”);
- Il periodo di attivazione dei relè dopo aver spento la zona cottura.

Il corrispondente display mostra “H” fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico (< 60 °C) secondo il modello matematico.

Funzione Timer



La funzione Timer può venire utilizzata come timer per la zona di cottura o come sveglia indipendente, però mai per entrambe le funzioni. I due display a 7 segmenti della rispettiva zona di cottura servono per la visualizzazione del tempo rimanente in minuti, fino a quando non viene fatto scattare l’allarme del timer.

Selezione timer

- Per programmare un timer, il touch deve trovarsi nella modalità di attesa o nella modalità attiva.
- L’azionamento del tasto timer serve per la selezione della funzione timer per una zona di cottura.
- La segnalazione della programmazione di un timer mediante i tasti Più/Meno avviene attraverso il led 8.
  Il led del timer lampeggiante segnala che il valore dei display a 7 segmenti si riferisce al timer e può venire modificato. Quando un contatore continua a funzionare nella modalità OFF, il led del timer s’illumina staticamente. Ciò indica che il valore raffigurato sui display appartiene al timer, ma non può venire momentaneamente modificato direttamente; a tale scopo occorrerebbe riattivare il controllo.
- L’azionamento del tasto timer dipende dalle condizioni di funzionamento precedentemente impostate:
  a) La zona di cottura corrispondente al timer è attivata (livello di cottura > 0): Il timer viene programmato in riferimento alla zona di cottura; quando si azzera, spegne automaticamente la zona di cottura; non è

possibile selezionare un contatore indipendente. Un ulteriore azionamento del tasto timer commuta direttamente all'impostazione del livello di cottura.

b) La zona di cottura corrispondente al timer è disattivata (livello di cottura = 0): Il timer viene programmato indipendentemente e continua a funzionare anche nello stato di OFF. Finchè il contatore funziona, non è possibile attivare la zona di cottura.

Impostazione del valore di timer

- In seguito alla selezione del timer avvenuta, il led assegnato lampeggia come sopra descritto. Con i tasti Più/Meno è possibile impostare il tempo di count down del timer desiderato.
- Iniziando con il tasto Più, il primo valore visualizzato salta su "01" e aumenta progressivamente da 1 fino a un massimo di "99" (limite superiore).
- Iniziando con il tasto Meno, il valore visualizzato sull'indicazione salta su "30" e diminuisce in passi da 1 fino allo "01" (primo limite inferiore). Al suo raggiungimento viene emesso un segnale acustico. Per raggiungere lo "00", occorre prima rilasciare il tasto Meno e poi riattivarlo. Azionando ulteriormente il tasto Meno, la visualizzazione "00" non verrà modificata (secondo limite inferiore).
- L'impostazione può avvenire anche tramite azionamenti permanenti dei tasti Più o Meno o tramite azionamenti singoli (selezionare: azionamento tasto, rilascio, azionamento, rilascio, ecc.).
- In caso di azionamento permanente del tasto, si verifica un'accelerazione automatica della velocità di regolazione, vale a dire che il tempo tra un passo e quello successivo si riduce, finchè il tasto rimane premuto.
- Se entro 10 s (parametro) il tasto Più o il tasto Meno non viene nuovamente premuto, dopo aver selezionato il timer della zona di cottura corrente (il display rimane su "00"), l'indicazione e l'assegnazione dei tasti Più/Meno commutano automaticamente alla zona di cottura.
- Quando un timer viene utilizzato come contatore (sveglia), l'indicazione e l'assegnazione dei tasti non commutano alla zona di cottura, dato che essa non può venire attivata.
- Un timer parte in genere con il count down, se quest'ultimo è stato programmato con dei valori non uguali a 0. Esempio: il timer parte con il rilascio del tasto Più dopo aver impostato il valore timer "01".
- Le impostazioni di timer sono prioritarie rispetto alla delimitazione del tempo di funzionamento in presenza di impostazioni di livelli alti di cottura.
- Se viene programmata solo una sveglia, il controllo dapprima rimane nella modalità di attesa (nessun'altra zona di cottura è attivata). Se non vengono introdotti altri valori nuovi, il TC si comporta come sopra descritto e commuta nella modalità di OFF.

Scadere del timer/allarme del timer e conferma

- Gli ultimi 10 s prima dello scadere del timer vengono visualizzati sul display (count down fino all'allarme).
- Una volta scaduto il tempo impostato di un timer, scatta l'allarme del timer, la zona di cottura assegnata viene subito spenta.
- Il display, insieme al led del timer selezionato, lampeggia alternando il livello di cottura "00" con "H", in caso di calore residuo.
- La segnalazione dell'allarme dura al massimo 2 minuti, se l'utente non interviene prima.
- Al termine dei 2 minuti o azionando un tasto qualsiasi, la segnalazione dell'allarme viene sospesa. Il segnalino acustico (cicalino) nonchè la spia di controllo del timer vengono disattivati.

Spegnimento del timer/Modifica delle impostazioni del timer

- E' possibile modificare il valore impostato del timer, nella modalità di attesa o attiva, in ogni momento dopo selezione avvenuta, attivando il tasto Più o Meno.
- E' possibile spegnere il timer, portandolo sul valore "00" premendo il tasto Meno o premendo un'unica volta contemporaneamente i tasti Più o Meno.

Key Lock (sicurezza bambini)

- **Bloccaggio/attivazione Key Lock**



L'azionamento del tasto Key-Lock nella modalità di attesa o attiva, comporta il bloccaggio della tastiera; il led Key-Lock "9" si illumina in modo statico.
Il controllo continua a lavorare nella modalità precedentemente impostata, ma non può più essere comandato da altri tasti, tranne che dal tasto Key-Lock o dal tasto ON/OFF.
Lo spegnimento con il tasto ON/OFF è possibile anche in stato di bloccaggio. Il led corrispondente del tasto key lock si spegne quando si disattiva il touch e la funzione Key-Lock. Il led è nuovamente attivo in caso di riaccensione (entro 10 s) fino a quando verrà disattivata azionando nuovamente il tasto Key-Lock. L'attivazione/disattivazione della funzione Key-Lock nella modalità di OFF non è possibile.

Sbloccaggio/disattivazione Key Lock

Il nuovo azionamento del tasto Key-Lock nella modalità di attesa o attiva comporta lo sbloccaggio della tastiera e lo spegnimento del led Key-Lock assegnato. Tutti i tasti sensore possono venire nuovamente azionati.

Riscaldamento automatico (o funzione "heat-up")

Questa funzione facilita la cottura. Non è necessario essere presenti in modo permanente durante la cottura, il piano si riscalda automaticamente a piena potenza e ritorna poi al livello di potenza selezionato dopo un certo tempo (ved. tabella 1).

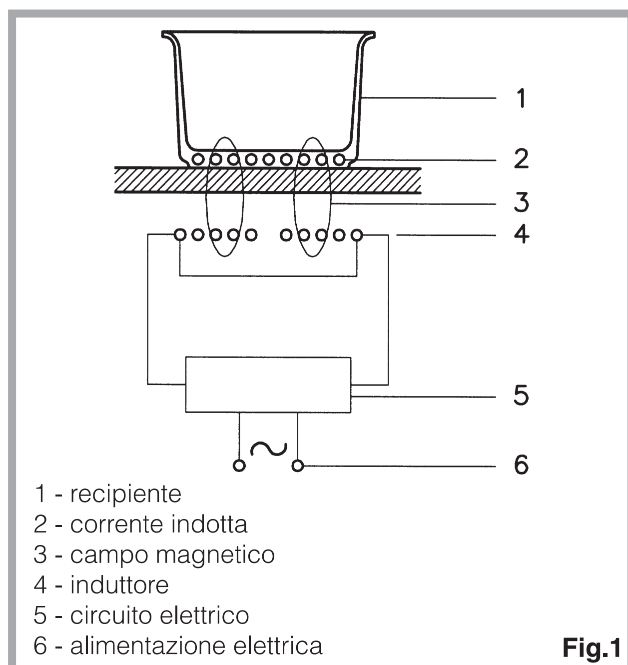
Attivare il riscaldamento automatico

1.Premere il tasto di selezione relativo alla zona di cottura desiderata.
2. Selezionare il livello di potenza 9 con il tasto meno, poi utilizzare il tasto più per selezionare il livello "A" "9". Dopo impostare il livello desiderato per la continuazione cottura con il tasto meno, ad es. livello 6. Il display visualizzerà alternativamente "A" e "6" durante la funzione "riscaldamento automatico".

Esempio: Selezionare il livello di potenza 9 e attivare la funzione riscaldamento automatico con il tasto più (display 9). Dopo impostare il livello 6 per la continuazione cottura con il tasto meno. Con queste

impostazioni il piano viene ora riscaldato per 2.5 min. al livello 9, il display alterna “A” e “6” e dopo ritorna al livello continuazione cottura 6.

Livello di potenza	Funzione Heat-up (Tempo in minuti)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	...



1 - recipiente
2 - corrente indotta
3 - campo magnetico
4 - induttore
5 - circuito elettrico
6 - alimentazione elettrica

Fig.1

Pentolame (Fig. 2)

- se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione.
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione.
- pentolame a fondo piatto e spesso.
- una pentola di 20 cm di diametro permette di sfruttare la massima potenza.
- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d’energia. E’ comunque sconsigliabile l’utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm.
- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induction
- recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).

Manutenzione (Fig. 3)

Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. Successivamente pulire con SIDOL o STANFIX e carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito. In nessun caso usare spugne o strofinacci abrasivi; evitare anche l’uso di detersivi chimici aggressivi come FORNOSPRAY o SMACCHIATORI.

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l’apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

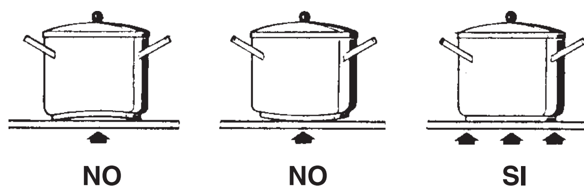
Pulire l’apparecchio

L’acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un’acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d’acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l’apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE

Fig.2



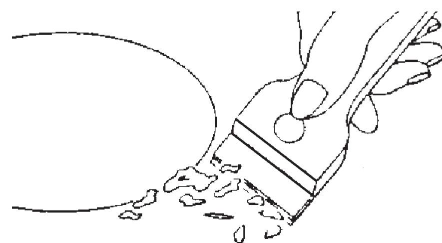
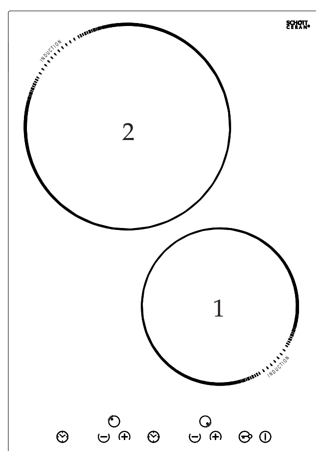


Fig.3

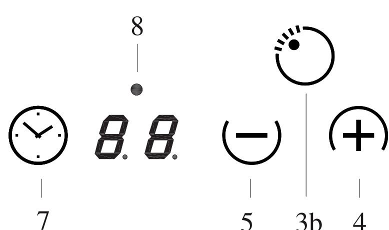
Fig.4

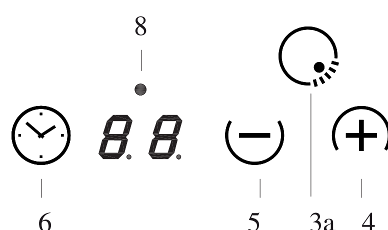


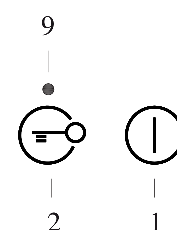
PMI 42.1 SF

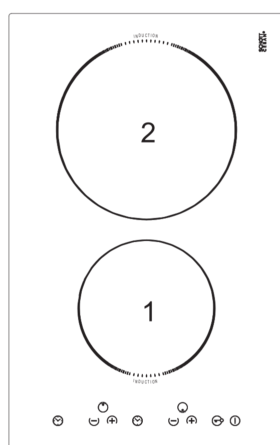
1. zona cottura Ø 160/1400W
2. zona cottura Ø 200/2300W

1. accensione/spegnimento
2. sicurezza bambini (key lock)
3. indicazione zona cottura
4. incremento potenza
5. decremento potenza
6. Timer/a
7. Timer/b
8. Led timer
9. Led key lock







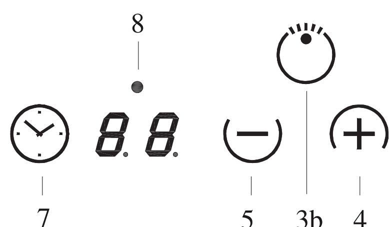


B 30 I ...

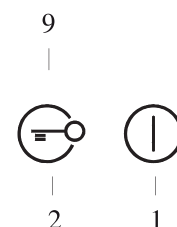
Fig.4

1. zona cottura Ø 160/1400W
2. zona cottura Ø 200/2300W

1. accensione/spegnimento
2. sicurezza bambini (key lock)
3. indicazione zona cottura
4. incremento potenza
5. decremento potenza
6. Timer/a
7. Timer/b
8. Led timer
9. Led key lock







Istruzioni per l’installatore

I

Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all’installatore qualificato quale guida all’installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

! In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l’apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l’aiuto di qualche utensile.

! Sotto il piano deve essere installato un pannello di legno come isolamento, posizionato ad una distanza minima di 20 mm dall’involucro del piano. Tale parete deve essere asportabile in modo da rendere possibile un eventuale intervento di manutenzione sotto la zona cottura.

! L’installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell’osservanza delle norme di sicurezza.

Posizionamento (Fig. 5)

L’apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nell’apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro delpiano il sigillante a corredo.
E’ sconsigliabile l’installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:
- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento.
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano.
- prevedere passaggi d’aria come indicato in figura.

Installazione dei piani semifilo

È necessario prendere le opportune precauzioni al fine di assicurare una installazione rispondente alle norme antinfortunistiche in vigore (CEI-UNI-CIG) per l’allacciamento elettrico e gas. Per il buon funzionamento dei piani di cottura da appoggio installati nei mobili devono essere rispettate le distanze minime indicate (vedi figura). Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65°C.

Fissaggio al mobile

L’installazione dell’apparecchio deve essere effettuata su un piano d’appoggio perfettamente piano.
Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.
- Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano come rappresentato in figura.
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura del precedente paragrafo

Istruzioni per fissaggio con squadrette

1. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull’intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d’appoggio.
2. Fissare le 8 squadrette sui 4 lati della parte sottostante del paino utilizzando le viti in dotazione

Collegamento elettrico (Fig. 6)

Prima di effettuare l’allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell’impianto siano tali dasoddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- che l’impianto siamunito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

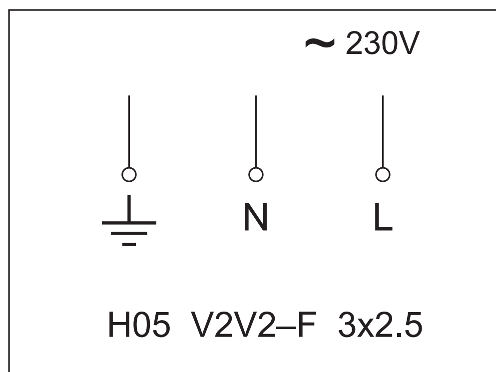
Nel caso che l’apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l’assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Per il collegamento diretto alla rete è necessario interporre un interruttore omnipolare dimensionato per il carico di targa che assicuri la sconnessione della rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto). La presa o l’interruttore omnipolare devono essere facilmente reggiungibili con l’apparecchiatura installata.

N.B.: - Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antirfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo dialimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2 – 3 cm degli altri conduttori.

Fig.6



Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all 'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**
  Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche. Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare inferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative. Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.
  Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti. A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

IMPORTANTE: Questo apparecchio non è adatto per essere utilizzato da persone (bambini incusi) con ridotte capacità mentali e fisiche o con mancanza di esperienza e conoscenza se preventivamente non abbiano ricevuto adeguate istruzioni per l'uso da persone responsabili per la loro sicurezza.
I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio

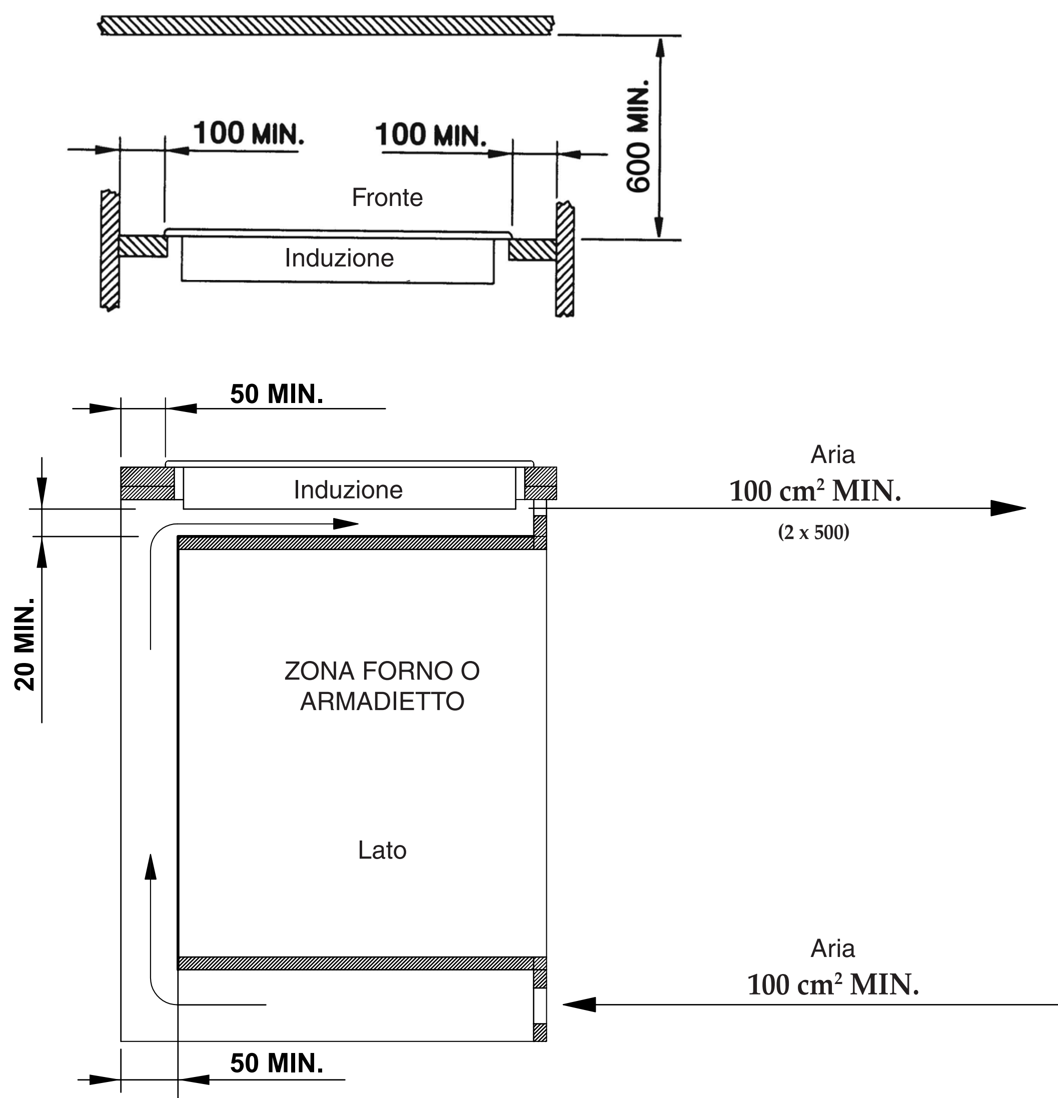
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

Precauzioni

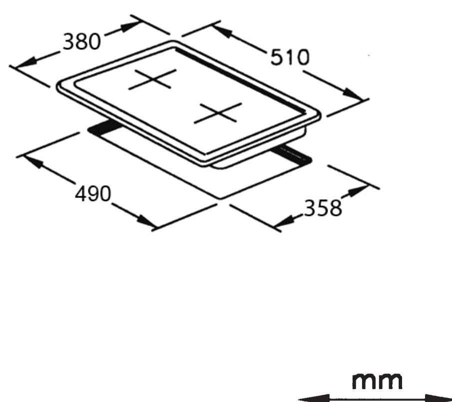
- al verificarsi di una anche minima frattura della superficie vetroceramica disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica
- durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.
- non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano
- oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino
- nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.
- la cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente.
- dopo l'uso spegnere con l'apposito dispositivo (decremento sino a "D") e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

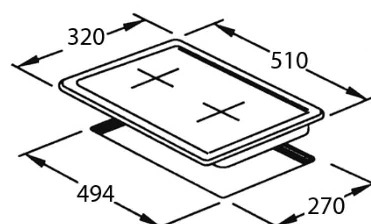
Fig.5



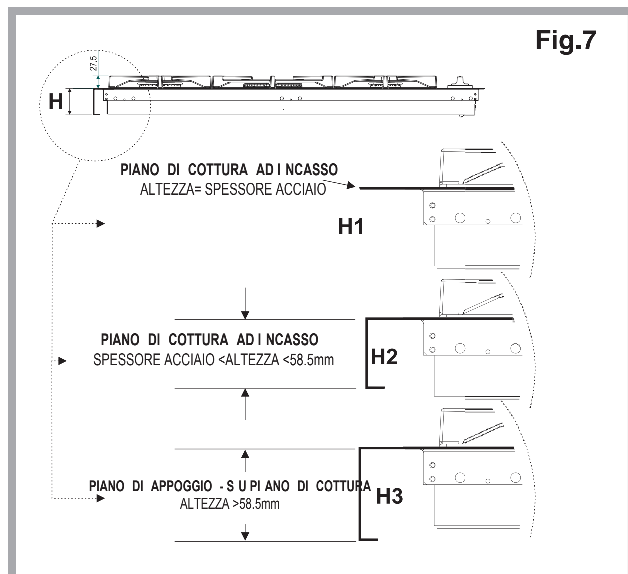
PMI 42.1 SF



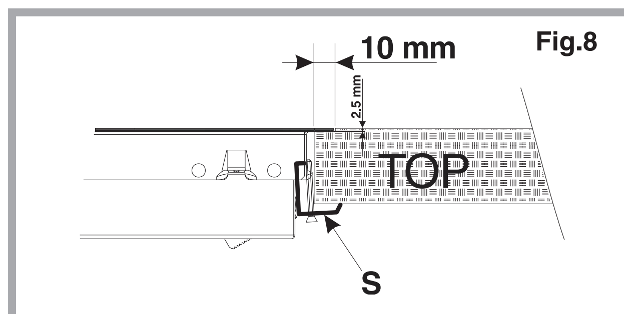
B 30 I ...



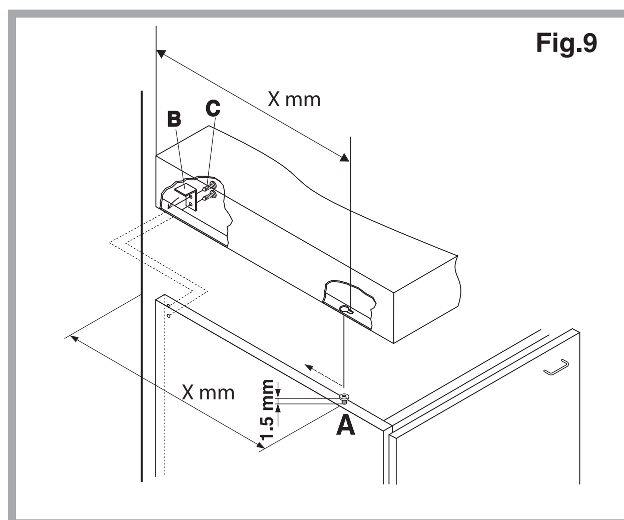
Fissaggio al mobile (Mod. B 30 I...)
Esistono tre differenti famiglie di apparecchi in relazione alla tipologia di installazione:



1- Piani da incasso (Classe 3) di tipo a filo (vedi figura 7 dettaglio H1); in questo caso per l'installazione è necessario prevedere un foro sul top di dimensioni pari all'ingombro perimetrale del piano, diminuite di 1 cm per lato, in modo da garantire 1 cm di appoggio del piano sul top ; per ottenere poi l'incasso di tipo a filo sarà necessario ricavare un ulteriore abbassamento sullo stesso perimentro di appoggio (vedi figura 5), in modo da consentire l'alloggiamento sia del bordo del piano che della guarnizione posta sotto lo stesso bordo. Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano, come rappresentato in figura 8. Per fissare i piani al mobile sono previste delle squadrette da montare come illustrato nel dettaglio S (fig. 8).
2- Piani da incasso (Classe 3) con bordo inferiore ai 58,5mm (vedi figura 7 dettaglio H2); per l'installazione, sull'eventuale top posto sotto il piano, è necessario praticare un forno sufficientemente grande da poter alloggiare l'intera cassetta inferiore del piano di cottura, con l'accortezza che tra quest'ultima ed il top in legno, vi sia almeno 1cm di aria su tutto il perimetro (la parte sotto della cassetta può essere anche a contatto). Per il fissaggio delgli alpparecchi vedi istruzioni di cui al punto 1 o eventuale foglio di istruzioni aggiuntivo nel caso di applicazioni particolari.



3- Piani da appoggio (Classe 1) con bordo superiore a 58,5mm (vedi figura 7 dettaglio H3); in questo caso, la cassetta inferiore del piano non sporge oltre il bordo dello stesso; anche nel caso di appoggio sopra un top, sarà sufficiente prevedere gli eventuali fori per il passaggio del tubo di alimentazione gas e del cavo elettrico.
Per il fissaggio dei piani eseguire le seguenti operazioni (fig. 9):
- avvitare al mobile 2 viti "A" (in dotazione) con le distanze dalla parete posteriore indicate in figura 5, lasciando le teste delle viti sporgenti 1,5 mm dal legno;
- agganciare il piano alle 2 viti "A" e spingerlo all'indietro;
- fissarlo al mobile nella parte posteriore usando le 2 squadrette "B" e le quattro viti "C" in dotazione.



N.B.: al fine di permettere una adeguata assistenza tecnica, è necessario prevedere che dopo l'installazione, la zona del piano sotto la cottura sia adeguatamente accessibile (no eventuali moduli chiusi).

Assistenza

Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli i guasti.
2. Riavviare il prodotto per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato. Se il risultato è negativo, disinserire nuovamente il prodotto e ripetere l'operazione dopo un'ora.
3. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.

Comunicare:

- il tipo di guasto,
- il modello,
- Il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE sulla targhetta matricola posta sul retro del prodotto)
- il proprio indirizzo completo,
- il proprio numero e prefisso telefonico.

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.



Assistenza Attiva 7 giorni su 7

In caso di necessità d'intervento chiamate il Numero Unico Nazionale 199.199.199*. Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama. È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

* Il costo della telefonata è di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.00, ed il sabato dalle ore
8.00 alle ore 13.00; e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal lunedì al venerdì dalle 18.00 alle 08.00, ed il sabato dalle 13.00 alle 08.00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso. Per chi chiama da cellulare il costo è legato all'operatore telefonico utilizzato. Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico utilizzato, per maggiori informazioni consultare il sito www.indesitcompany.com.

Induction hob 2 IN



Italiano



English



Français

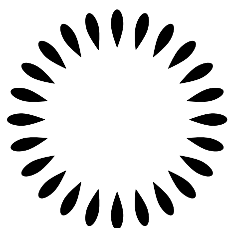


Deutsch



Nederlands

PMI 42.1 SF
B 30 I ...



Index

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY.THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE,WRONG OR ABSURD USE.

Dear customer,
We thank you and con-gratulate you on your choice. This new carefully de-signed product, manu-factured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain ex-cellent results right from the start. May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

User's Instructions

GB

Operating Principle (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.
The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.
The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.
The cooking process takes placeas described below.
- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the systemstops automatically when the vesselis removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel inconformity with the rules in force.
As for the specific instruction see part pertaining to installer.

Use

First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan is not present the system can not be switched on.

On/off of the Touch Control (Fig. 4)

The electronic Touch Control is activated by eans of the ON/OFF button and switches from the OFF mode to the Standby mode. To do so it is necessary to press the ON/OFF button for 1 second. A short Beep will be heard. When in standby, "0" is displayed on the display of the cooking zone. This display may go into background due to a residual heat or error signal.
If a cooking zone is activated during the standby time (10 sec.), the control switches over to the On mode.
If no introduction is made within the 10 sec., the control automatically switches to OFF with a short beep.
The electronics can be switched to the OFF mode at any time during the ON mode or the Standby mode by pressing the ON/OFF button. The Off function has priority when operating, meaning that the control switches off even by activating several buttons at the same time.

Switching on a cooking zone

When in the Standby or On mode, a cooking zone can be switched on by means of the Plus/Minus button, as long as the cooking zone is not in the timer programming mode at that moment (see Timer chapter).
If starting with the "+" button, the cooking level changes from "0" to "4". If starting with the "-" button, the cooking level changes from "0" to "9".

Switching off a cooking zone

a) Pressing the "+" and "-" buttons of the desired cooking zone at the same time
b) Selecting cooking level "0" of the desired cooking zone with the "-" button

If the last cooking zone is switched off, the control switches to the OFF mode after 10 sec. if nothing else is switched on.
All cooking zones are switched off immediately by pressing the ON/OFF button.

Cooking and power levels

The cooking and power levels of the cooking zones are shown on the display with 7 allotted segments. In accordance with standards, the power levels are displayed with numbers from "1" to "9".

Residual heat indicator

Indicates to the user that the glass is at a dangerous temperature if in contact with the area over the cooking zone. The temperature is determined by means of a mathematical model and possible residual heat is indicated by "H" on the corresponding 7 segment display.
Heating and cooling are calculated based on:
- The selected power level (from "0" to "9");
- The relay activation time after the cooking zone has been switched off.

The corresponding display shows "H" until the zone temperature drops below the critical level (< 60 °C) according to the mathematical model.

Timer function

The Timer function can be used as a cooking zone timer or independent alarm but never for both functions. The two 7 segment displays of the respective cooking zones are used to view the remaining time in minutes up until the timer alarm is activated.

Timer selection

- To program a timer, the touch control must be in the Standby or On mode.
- The timer button is pressed in order to select a timer function for the cooking zone.
- LED 8 signals the timer programming by means of the +/- buttons. The flashing timer LED signals that the 7 segment display value refers to the timer and can be modified. When a timer continues to function in the OFF mode, the timer LED remains on. This indicates that the value on the display is related to the timer, but cannot be directly modified at that particular moment; to do so, the control must be reactivated.
- The activation of the timer button depends on the conditions of the previously set function:
  a) The cooking zone corresponding to the timer is on (cooking level > 0): The timer is programmed in reference to the cooking zone; the cooking zone automatically switches off when reset; an independent timer cannot be selected. The

cooking level setting is accessed when the timer button is pressed again.

b) The cooking zone corresponding to the timer is off (cooking level = 0): The timer is independently programmed and continues to function even in OFF. The cooking zone cannot be activated until the timer is functioning.

Setting of the Timer value

- Following the selection of the time, the related LED flashes as described above. The countdown time of the desired timer can be set by means of the +/- buttons.
- Starting with the plus button, the first value displayed is “01” and progressively increases from 1 to a maximum value of “99” (upper limit).
- Starting with the minus button, the value displayed on the indication is “30” and diminishes to “01” (first lower limit). When this value is reached, an acoustic signal is emitted. By pressing the minus button again, the display “00” will not be modified (second lower limit).
- Setting can be performed by permanently pressing the plus or minus buttons or by intermittently pressing them (selection: press button, release, press button, release, etc).
- If the button is permanently pressed, the regulation speed automatically accelerates, meaning that the time between one step and the next is reduced, until the button is released.
- If the Plus or Minus buttons are not pressed within 10 sec. (parameter), after having selected the timer of the current cooking zone (the display remains on “00”), the indication and allocation of the +/- buttons automatically switch to the cooking zone.
- When a timer is used as an alarm, the indication and allocation of the buttons does not switch to the cooking zone, being that this cannot be activated.
- The timer normally starts in countdown, if programmed with two values that are not 0. For example: the timer starts when the Plus button is released after the timer value has been set at “01”.
- The timer settings have priority over the delimitation of the operating time if high cooking levels have been set.
- If only one alarm has been programmed, the control remains at first in the standby mode (no other cooking zone is on). If no other new values are introduced, the TC behaves as described above and switches to the OFF mode.

Timer laps/timer alarm and confirmation

- The last 10 sec. before the timer lapses are displayed (countdown up to alarm).
- Once the set time of the timer has lapsed, the timer alarm is activated and the assigned cooking zone is switched off.
- The display and the selected timer LED flash alternating the cooking level from “00” to “H”, if there is residual heat.
- The warning alarm lasts for at least 2 minutes if the user does not switch it off before.
- The alarm signal switches off after the 2 minutes is up or if any button is pushed. The buzzer and the timer control light are switched off.

Timer off /Modification of the timer setting

- The timer settings can be modified in the Standby or On mode at any time after the selection has been made by pressing the Plus or Minus buttons.
- The timer can be switched off, setting it to value “00”, by pressing the Minus button or by pressing the Plus and Minus buttons together.

Key Lock (child safety)

- **Locking/unlocking of the Key Lock**



The keypad is blocked when the Key Lock button is pressed in the Standby or On mode; the Key-Lock LED “9” lights permanently.
The control continues to operate in the previously set mode but can no longer be controlled by other buttons, except by the Key-Lock button or the ON/OFF button. Switching off with the ON/OFF button is also possible when locked. The Key-lock button LED switches off when the Touch control and Key-Lock function are switched off. The LED lights again if reactivated (within 10 sec.) until it is deactivated by pressing the Key-Lock button once again. The activation/deactivation of the Key-Lock function is not possible in the OFF mode.

Unlocking/deactivation of the Key Lock

The keypad is unlocked and the Key-Lock LED is switched off when the Key-Lock button is pressed again in the Standby or On mode. All sensor buttons can once again be activated.

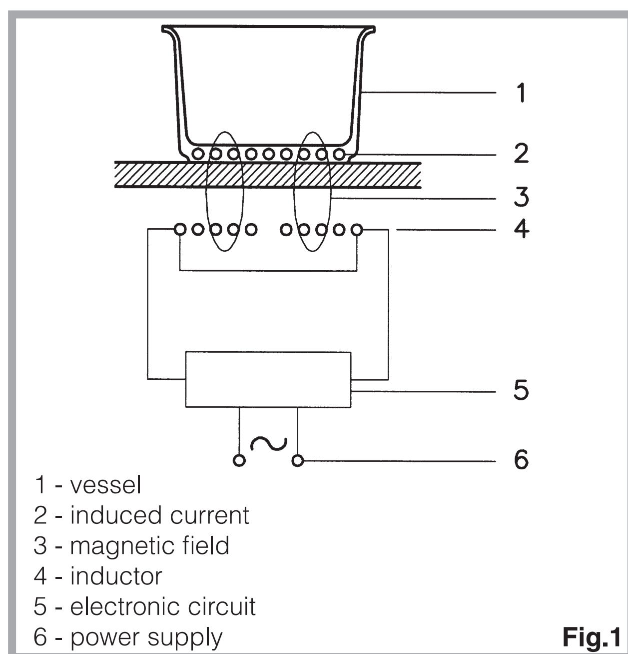
Automatic heating (or “heatup”function)

This function facilitates cooking. You don’t have to be there permanently during cooking. The hob heats up automatically to full power and then returns to the selected level after a certain time (see table 1).

Activating automatic heating

1. Press the selection button for the desired cooking area.
2. Select power level 9 with the Minus button, then use the Plus button to select level “A” “9”. Afterwards set the desired level for continuation of cooking with the Minus button, e.g. level 6. The display will show alternatively “A” and “6” during the “automatic heating” function.
   Example: Select power level 9 and activate the automatic heating function with the Plus button (display 9). Then set level 6 for continuation of cooking with the Minus button. With these settings the hob will be heated for 2.5 min. at level 9, the display will alternate “A” and “6” and will then return to continuation cooking level 6.

Power level	Heat-up function (Time in minutes)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	...



1 - vessel
2 - induced current
3 - magnetic field
4 - inductor
5 - electronic circuit
6 - power supply

Fig.1

Cooking vessels (Fig. 2)

- a magnet attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat and thickbottomed vessels
- a vessel with a 20 centimeter diameter ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multilayer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast iron preferably enamel bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, alluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless-steel vessels.

Maintenace (Fig. 3)

By means of a scraper immediately remove any alluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.
Subsequently clean the surface with some paper towel and SIDOL or STANFIX, rinse with water and dry by means of a clean cloth.
Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

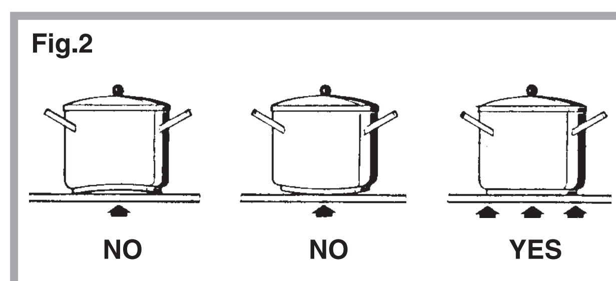
Cleaning the appliance

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus. After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

Fig.2



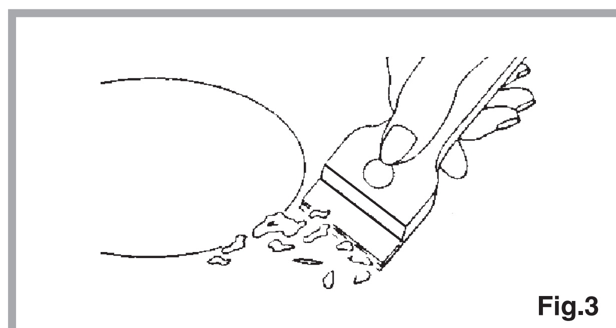
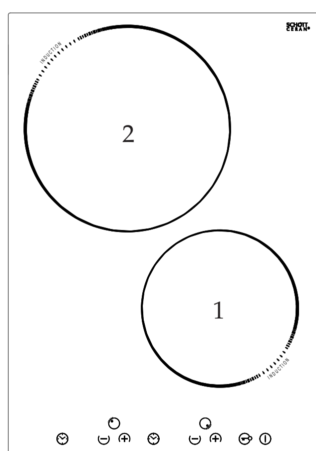


Fig.3

Fig.4

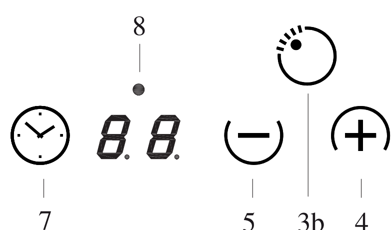


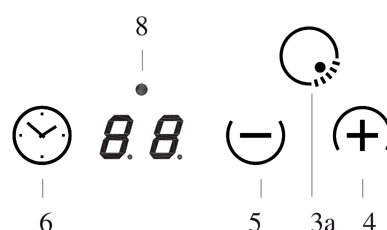
PMI 42.1 SF

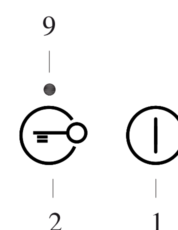
1. cooking zone Ø 160/1400W
2. cooking zone Ø 200/2300W

---

1. On/Off
2. Child safety (key lock)
3. Cooking zone indication
4. Power increase
5. Power Decrease
6. Timer/a
7. Timer/b
8. Timer Led
9. Key lock Led

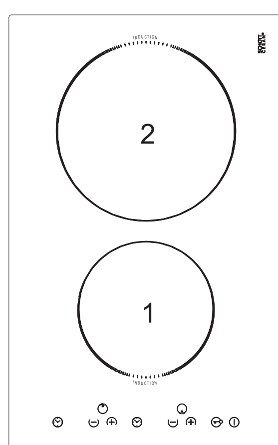






B 30 I ...

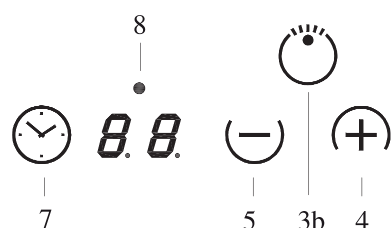
Fig.4



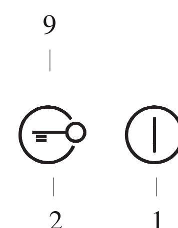
1. cooking zone Ø 160/1400W
2. cooking zone Ø 200/2300W

---

1. On/Off
2. Child safety (key lock)
3. Cooking zone indication
4. Power increase
5. Power Decrease
6. Timer/a
7. Timer/b
8. Timer Led
9. Key lock Led







Installer's Instructions

GB

Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

! All parts that ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

! An insulating wooden panel must be fitted beneath the hob, positioned at a minimum distance of 20 mm from the hob's wrapping. This wall must be removable so that maintenance below the cooking zone is possible.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a worktop as shown in the corresponding figure.
Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.
Do not install the hob over an oven; incase you do, make sure of the following:
- the oven is equipped with an appopriate cooling system
- there isno warm-air leakage from the oven to wards the hob
- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

Installing semi-flush hobs

All the necessary precautions must be taken in order to install the appliance in conformity with current accident-prevention regulations (CEI-UNI-CIG) relating to gas and electrical connections. To ensure sit-on hobs installed in kitchen cabinets operate correctly, the minimum distances indicated should be observed (see figure). All adjacent surfaces and the back panel should also be able to withstand an overheating temperature of 65°C.

Securing the appliance to the cabinet

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface. Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.
- Before fitting the hob to the worktop, position the seal provided along the perimeter of the hob, as illustrated in the figure.
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure accompanying the previous paragraph.

Angle bracket fixing instructions

1. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
2. Fix the 8 angle brackets on the 4 sides beneath the hob with the supplied screws

Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed atthe bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory interrns of the law.

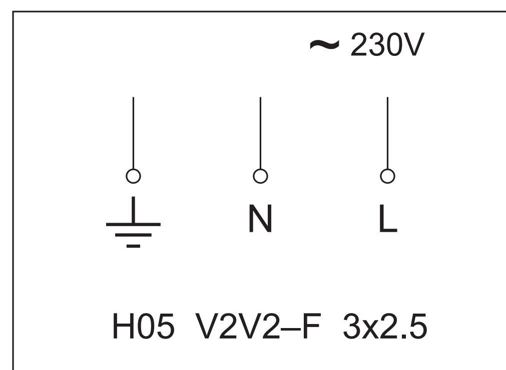
Should there beno cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temnerature.
If connecting directly to the mains power supply, fita multi-poie switch ofa suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under over voltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wir must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

N.B.: The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

The yellow-green wire should be 2 or 3 cm longer than the other wires.

Fig.6



General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food , in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- **Warning for people who have been fitted with pacemakers or other active internal medical devices:**
  The hob conforms to all current legislation relating to electromagnetic interference. This product therefore fully conforms with all legal requirements (directive 89/336/EEC). It was designed not to create interference with other electrical equipment used nearby, provided that the other equipment also conforms fully with all the above legislation. The induction hob generates short range electromagnetic fields. To avoid all risks of interference between the hob and the pacemaker, the pacemaker should be made in accordance with all current legislation. We can only guarantee the conformity of our product in this matter. For further information relating to conformity or any incompatibility problems, please contact your G.P. or the pacemaker manufacturer.

IMPORTANT: This apparatus is not suitable for use by persons (children included) with reduced mental and physical capacity or with lack of experience and knowledge unless having previously received suitable training for its use by persons responsible for their safety.
It must be ensured that children do not play with the apparatus

! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

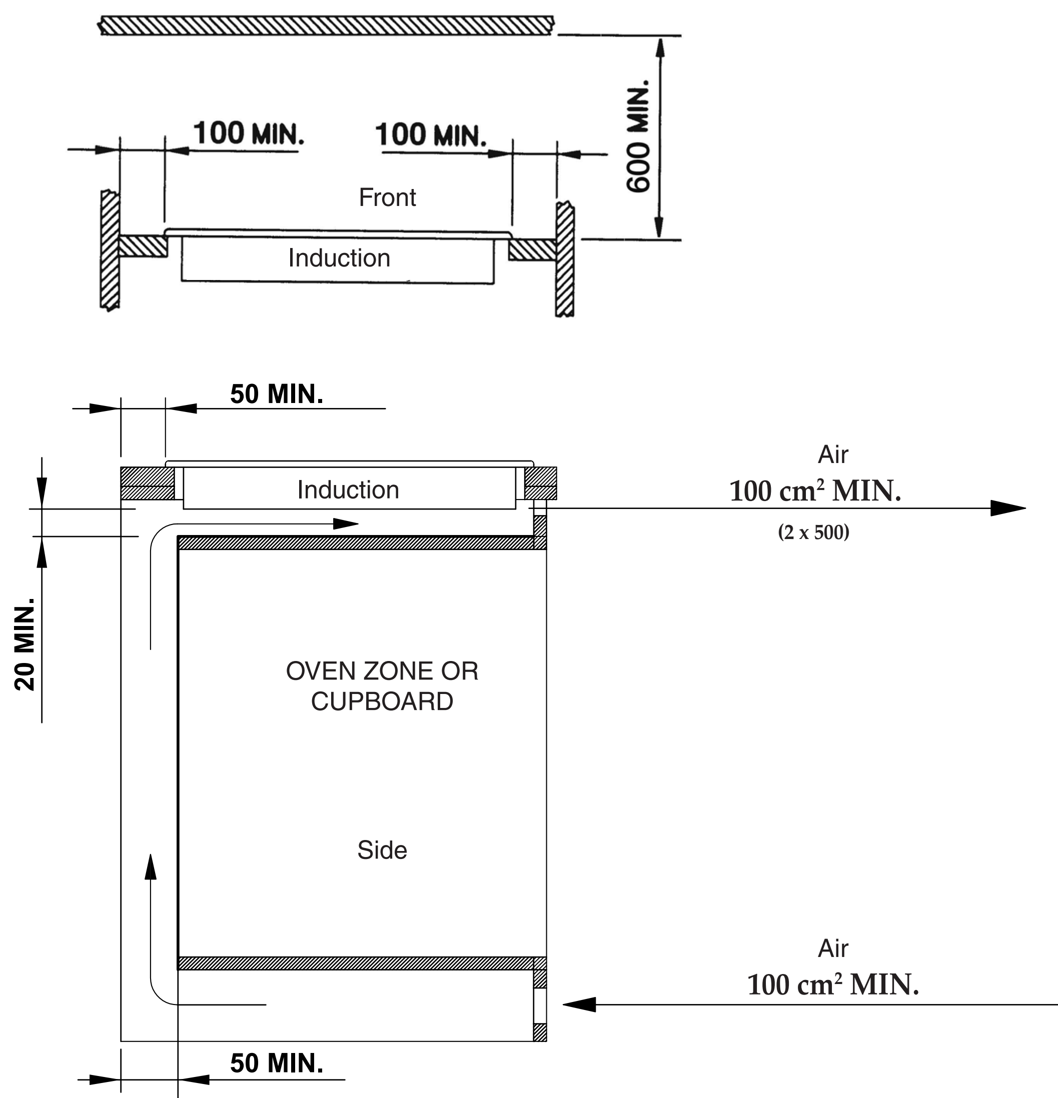
Precautions

- in case you detect a crack, however small, in the hob surface, immediately disconnect the power supply
- when the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on)
- do not use any alluminium foil or place any foodstuffs wrapped in alluminium foil directly on the hob
- do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up
- when cooking in a nonstick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time
- when cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- after cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.

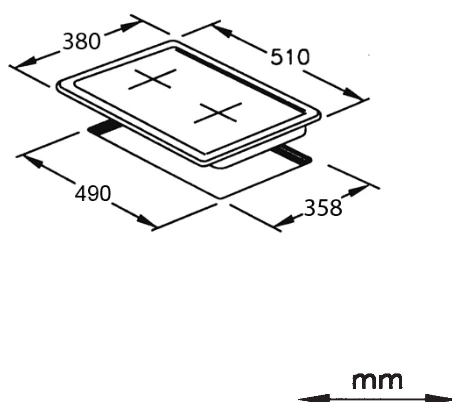
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

GB

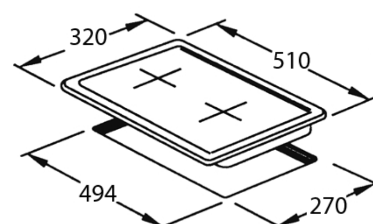
Fig.5



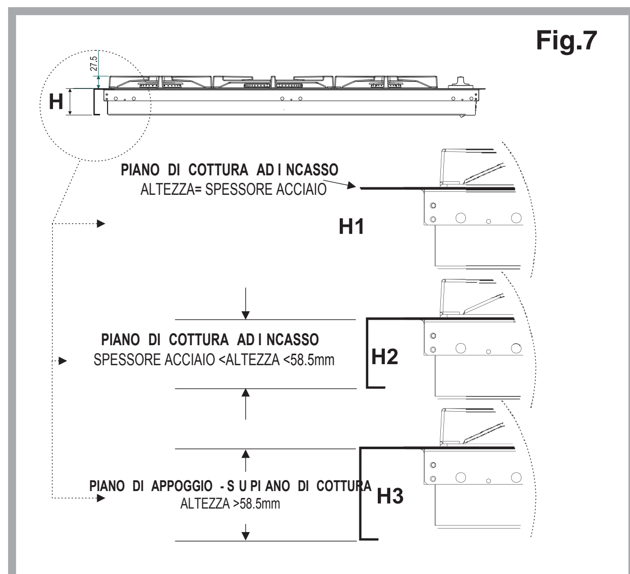
PMI 42.1 SF



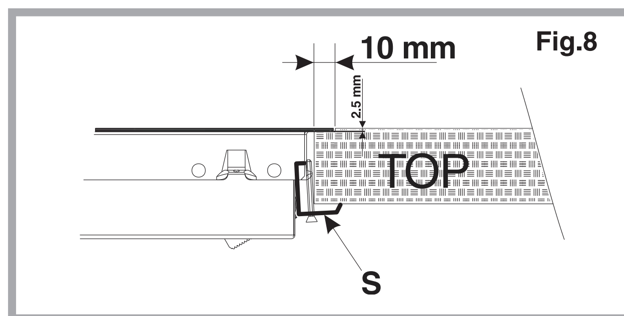
B 30 I ...



Fitting the hob to the cabinet (Mod. B 30 I...)
There are three different groups of appliance as far as installation is concerned:

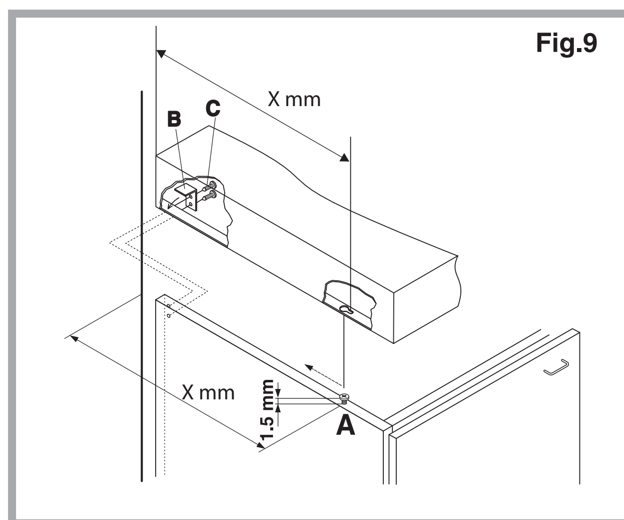


1- Built-in hobs to be slotted in (Class 3 - see Figure 7, detail H1). In this case it is necessary to make a hole in the worktop whose measurements match those of the hob. The measurement at the side should be reduced by 1 cm so as to ensure that 1 cm of the perimeter of the hob overlaps with and rests on top of the supporting surface. To slot in the hob flush with the worktop, the cut-out on this supporting surface must be lowered (see Figure 5), so that both the edge of the hob and the seal underneath it can be positioned there. Before fitting the hob to the worktop, position the seal provided along the perimeter of the hob, as illustrated in figure 8. Brackets for fixing worktops to the cabinet have been provided, and these should be fitted as shown in detail S (fig. 8).
2- Built-in hobs (Class 3) with edges lower than 58,5mm (see Figure 7, detail H2); to install this type of hob, a hole large enough to accommodate the whole lower casing of the appliance must be made in the worktop intended to be underneath the hob. Remember to leave a gap of at least 1 cm between the lower casing and the worktop around the whole perimeter of the appliance (the underside of the casing can, however, touch the surface below it). To fit the appliances, follow the instructions given above in point 1 or use any supplementary instruction leaflet that is provided in special cases.



3- Sit-on hobs (Class 1) with edges higher than 77*/ 58,5mm (see Figure 7, detail H3); in this case, the lower casing of the hob does not protrude further than the edge of the appliance. Even when the hob is resting on the worktop, it will suffice to leave space for the gas supply tube and electricity supply cable. **To fit this type of hob, follow the instructions below (Fig. 9):**

- Fix the two screws provided “A” at a distance from the back panel as shown in Figure 5, leaving the heads of the screws sticking out of the wood by 1.5 mm.
- Hook the hob onto the two screws “A” and push it towards the back.
- Fix the appliance to the cabinet at the rear, using the two brackets “B” and the four screws “C” (these are all provided).



N.B.: To maximise the efficiency of all technical maintenance procedures, the area around the hob must be easily accessible after it has been installed (i.e. there should be no completely closed-off elements).

Assistance

GB

Before contacting After-Sales Service:

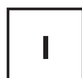
1. See if you can solve the problem yourself.
2. Switch the appliance on again to see if the problem has been solved. if it has not, disconnect the appliance from the power supply and wait for about an hour before switching on again.
3. If the problem persists after this course of action, contact After-Sales Service.

Specify:

- the nature of the fault,
- the model
- the service number (the number after the word SERVICE on the rating plate on the rear of the appliance)
- your full address,
- your telephone number and area code.

Never call on unauthorized technicians and always refuse to purchase non-original spare parts.

Table à induction 2 IN


Italiano

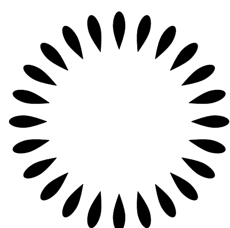

English


Français


Deutsch


Nederlands

PMI 42.1 SF
B 30 I ...



Index

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

Chère cliente, Cher client,
merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite. Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.
! Lire attentivement les instructions: elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil.

Instructions pour l'usager

Principe de fonctionnement (Fig. 1)

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson. Le circuit électronique contrale le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique. C'est le récipient de cuisson méme qui transmet la chaleur aux aliments. La cuisson a lieu comme décrit cidessous.

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arréte automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

Installation

Toutes les opérations rélatives à l'installation (raccordement électrique) doivent ètre faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur. En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

Utilisation

Placer d'abord la marmite sur la zone de cuisson choisie. L'absencede la marmite empéche le systèmede démarrer.

Mise en marche/ arrêt du Touch Control (Fig. 4)

L'électronique Touch Control s'enclenche en actionnant la touche ON/OFF et en commutant le mode OFF en mode d'attente. Pour ce faire, il faut enclencher la touche ON/OFF en touche unique durant 1 sec. On percevra un bip rapide.
En mode d'attente, l'afficheur du foyer de cuisson affiche statiquement "0".
Eventuellement, cet affichage peut passer au second plan à cause d'un signalement de chaleur résiduelle ou d'erreur.
Si un foyer est enclenché durant le délai de mode d'attente (10 sec), le contrôle passe en mode actif.
Si aucune commande n'advient dans les 10 sec, le contrôle commute automatiquement en mode OFF avec un bip rapide.
En mode actif ou en mode d'attente, l'électronique peut être commutée à tout moment en mode OFF à l'aide de la touche ON/OFF. La fonction d'arrêt a toujours priorité durant le fonctionnement, ce qui signifie que le contrôle s'éteint même en enclenchant plusieurs touches simultanément.

Mise en marche d'un foyer

En mode d'attente ou en mode actif, un foyer peut être enclenché à l'aide des touches Plus/Moins, à moins que la zone de cuisson ne se trouve en programmation minuterie à ce moment-là (voir chapitre minuterie).
Si on commence avec la touche "+", le niveau de cuisson passe de "0 » à « 4 ». Si on commende avec la touche "-", le niveau de cuisson passe de "0 » à « 9 ».

Arrêt d'un foyer

a) En actionnant simultanément la touche "+" et "-" du foyer voulu
b) en sélectionnant le niveau de cuisson « 0 » du foyer voulu à l'aide de la touche "-"

Si on éteint le dernier foyer, le contrôle commute en mode OFF après 10 sec s'il n'y a pas d'autres commandes.
Tous les foyers s'éteignent immédiatement en enclenchant la touche ON/OFF.

Niveaux de cuisson et de puissance

Les niveaux de cuisson et de puissance des foyers de cuisson sont affichés à l'aide d'un afficheur spécial à 7 segments. Selon les standard, les niveaux de puissance sont affichés avec des numéros de "1" à "9".

Indicateur de chaleur résiduelle

Sert à indiquer à l'utilisateur que le verre est à une température dangereuse en cas de contact avec toute la surface au-dessus du foyer. La température est définie en suivant un modèle mathématique et une chaleur résiduelle éventuelle est indiquée par un « H » sur l'afficheur correspondant à sept segments.
Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- du niveau de puissance sélectionné (de "0" à "9").
- la période d'enclenchement des relais après avoir éteint le foyer.

L'afficheur correspondant affiche «H» jusqu'à ce que la température du foyer descende sous le niveau critique (< 60 °C) selon le modèle mathématique.

Fonction minuterie



La fonction minuterie peut être utilisée comme minuterie pour le foyer ou comme réveil indépendant mais jamais pour les deux fonctions. Les deux afficheurs à 7 segments du foyer respectif servent à afficher le temps restant en minutes, jusqu'à ce que retentisse l'alarme de la minuterie.

Sélection de la minuterie

- Pour programmer la minuterie, la touche doit se trouver en mode d'attente ou en mode actif.
- L'enclenchement de la touche minuterie sert à sélectionner la fonction minuterie pour un foyer de cuisson.
- La programmation d'une minuterie par les touches Plus/Moins est signalée par le voyant 8. Le voyant clignotant de la minuterie signale que la valeur des afficheurs à 7 segments se rapporte à la minuterie et peut être modifiée. Quand un compteur continue à fonctionner en mode OFF, le voyant de la minuterie s'éclaire statiquement. Ceci indique que la valeur sur les afficheurs se réfère à la minuterie, mais ne peut être directement modifiée momentanément. Pour ce faire, il faudrait réenclencher le contrôle.
- L'enclenchement de la touche de minuterie dépend des conditions de fonctionnement programmées auparavant.
  a) Le foyer correspondant à la minuterie est enclenché (niveau de cuisson > 0): La minuterie est programmée en référence au foyer. Quand elle est remise à zéro, elle éteint automatiquement le foyer. Il n'est pas possible de sélectionner un compteur indépendant. Une nouvelle remise à zéro de la touche minuterie commute directement à la programmation du niveau de cuisson.
  b) Le foyer correspondant à la minuterie est déclenché

(niveau de cuisson = 0): La minuterie est programmée indépendamment et continue à fonctionner même en OFF. Tant que le compteur fonctionne, il n'est pas possible d'enclencher le foyer.

Programmation de la valeur de la minuterie

- Suite à la sélection de la minuterie, le voyant attribué clignote comme décrit ci-dessus. Avec les touches Plus/Moins, on peut programmer le temps de compte à rebours de la minuterie.
- En commençant pas la touche Plus, la première valeur affichée saute sur "01" et augmente progressivement de 1 jusqu'à un maximum de « 99 » (limite supérieure).
- En commençant par la touche Moins, la valeur affichée sur l'indication saute à "30" et diminue de un cran jusqu'à « 01 » (première limite inférieure). Une fois atteinte, un signal acoustique retentit. Pour atteindre le "00", il faut d'abord lâcher la touche Moins, puis la réenclencher. En appuyant encore sur la touche Moins, l'affichage « 00 » ne sera pas modifié (seconde limite inférieure).
- La programmation peut se faire par enclenchements permanents des touches Plus ou Moins ou par enclenchements individuels (sélectionner : enclenchement de la touche, déclenchement, enclenchement, déclenchement, etc.)
- En cas d'enclenchement permanent de la touche, on constate une accélération automatique de la vitesse de réglage, cela signifie que le temps entre une étape et la suivante se réduit, jusqu'à ce que la touche reste enfoncée.
- Si dans les 10 sec (paramètre), la touche Plus ou la touche Moins n'est pas à nouveau sollicitée, après avoir sélectionné la minuterie du foyer utilisé (l'affichage reste sur « 00 »), l'indication et l'attribution des touches Plus/ Moins commutent automatiquement sur le foyer.
- Quand une minuterie est utilisée comme compteur (réveil), l'indication et l'attribution des touches ne commutent pas sur le foyer, puisqu'il ne peut être enclenché.
- Une minuterie part en général avec le compte à rebours si ce dernier a été programmé avec des chiffres non égaux à 0. Exemple: la minuterie démarre avec le déclenchement de la touche Plus après avoir programmé la valeur minuterie de "01".
- Les programmations de minuterie sont prioritaires par rapport à la délimitation du temps de fonctionnement en présence de programmations de niveaux élevés de cuisson.
- On programme uniquement un réveil, le contrôle reste de prime abord en mode d'attente (aucun autre foyer n'est enclenché). Si on n'introduit pas d'autres valeurs, la minuterie se comporte comme décrit plus haut et commute en mode OFF.

Déclenchement de la minuterie/alarme de la minuterie et confirmation

- Les 10 dernières sec. avant l'échéance de la minuterie sont affichées sur l'afficheur (compte à rebours jusqu'à l'alarme).
- Une fois que le temps programmé est écoulé, l'alarme de la minuterie se déclenche, le foyer en question est immédiatement éteint.
- L'afficheur et le voyant de la minuterie clignotent en alternant le niveau de cuisson « 00 » avec « H » en cas de chaleur résiduelle.
- Le signalement de l'alarme dure au maximum 2 minutes, si l'utilisateur n'intervient pas avant.
- A la fin des 2 minutes ou en actionnant une touche quelconque, le signalement de l'alarme est suspendu.

Le signal acoustique (sonnerie) et le voyant de contrôle de la minuterie sont déclenchés.

Arrêt de la minuterie/Modification des programmations de la minuterie

- Il est possible de modifier la valeur programmée sur la minuterie, en mode d'attente ou actif, à tout moment après la sélection, en enclenchant la touche Plus ou Moins.
- Il est possible d'éteindre la minuterie en l'amenant sur la valeur "00" en appuyant sur la touche Moins ou en appuyant une seule fois simultanément sur les touches Plus ou Moins.

Verrouillage des touches Key Lock (sécurité des enfants)

- **Blocage/enclenchement du Verrouillage des touches**



L'enclenchement de la touche Key-Lock (verrouillage des touches) en mode d'attente ou actif implique le blocage du clavier, le voyant Key-Lock « 9 » s'allume en mode statique.
Le contrôle continue à travailler en mode programmé mais ne peut plus être commandé par d'autres touches, sauf par la touche Key-Lock ou par la touche ON/OFF.
L'arrêt avec la touche ON/OFF est possible même en état de blocage. Le voyant correspondant à la touche Key-Lock s'éteint quand on déclenche la touche et la fonction Key-Lock. Le voyant est à nouveau actif en cas de remise en marche (dans les 10 sec) jusqu'à ce qu'il soit déclenché à nouveau à l'aide de la touche Key-Lock. L'enclenchement/déclenchement de la fonction Key-Lock en mode OFF n'est pas possible.

Déblocage/déclenchement du Verrouillage des touches Key-Lock

Le nouvel enclenchement de la touche Key-Lock en mode d'attente ou actif implique le déblocage du clavier et l'arrêt du voyant Key-Lock attribué. Toutes les touches capteurs peuvent être à nouveau enclenchées.

Réchauffage automatique (oufonction "heat-up")

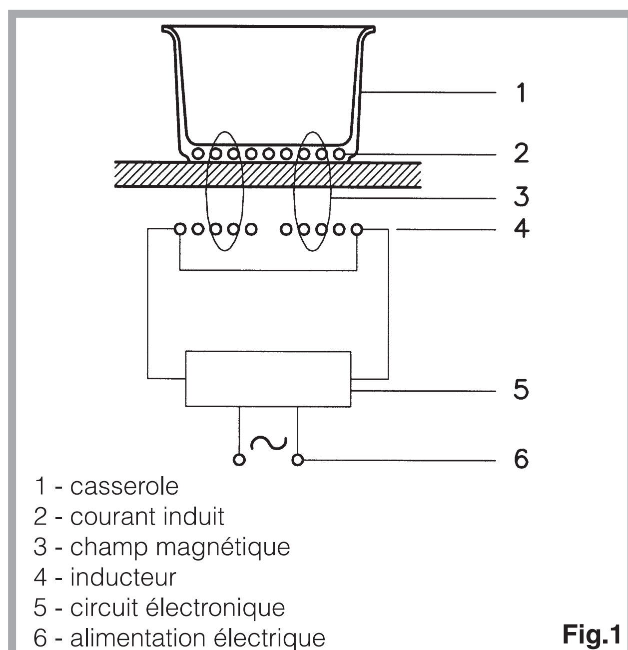
Cette fonction facilite la cuisson. Il n'est pas nécessaire d'être constamment présent au cours de la cuisson; le plan chauffe automatiquement à pleine puissance, puis il redescend au niveau de puissance sélectionné au bout d'un certain temps (voir tableau 1).

Activation du réchauffage automatique

1. Appuyer sur la touche de sélection relative à la zone de cuisson désirée.
2. Sélectionner le niveau de puissance 9 à l'aide de la touche Moins, puis utiliser la touche Plus pour sélectionner le niveau "A" "9". Après que l'on ait programmé le niveau souhaité pour la poursuite de la cuisson à l'aide de la touche Moins (par exemple, niveau 6.), l'écran va alternativement afficher "A" et "6" au cours de la fonction "réchauffage automatique".
Exemple: Sélectionner le niveau de puissance 9 et activer la fonction de réchauffage automatique à l'aide de la touche Plus (écran 9). Ensuite, programmer le niveau 6 pour la poursuite de la cuisson à l'aide de

la touche Moins. Avec ces programmations, le plan est alors réchauffé pendant 2,5 minutes au niveau 9, l'écran fait apparaître alternativement "A" et "6" et redescend ensuite au niveau 6 de poursuite de la cuisson.

Niveau de puissance	Fonction Heat-up (Temps en minutes)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	...



1 - casserole
2 - courant induit
3 - champ magnétique
4 - inducteur
5 - circuit électronique
6 - alimentation électrique

Fig.1

Casseroles (Fig. 2)

- une casserole dont le fond attire l' aimant serait déjà una casserole adaptée à la cuisson à induction
- employez plutât des casseroles garanties pour la cuisson à induction
- casseroles au fond plat et épais
- une casserole de 20 cm de diamètre vous permettra d' exploiter la puissance du plan de cuisson au maximum
- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d' energie. Nous conseillons quand-méme de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.
- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction
- récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique
- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Entretien (Fig. 3)

Enlevez aussitàt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l' aide d'une raclette âfin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite nettoyez avec papier absorbant de cuisine du SIDOL ou du STANFIX, rince: et essuyez au moyen d'un chiffon propre. N'utilise; jamais d'éponges ni de chiffons abrasifs; éviter en outre d'employer des détergents aggressifs tels que les sprays à four ou les détachants.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

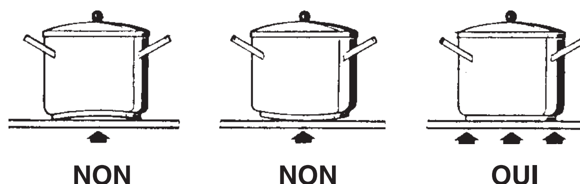
Nettoyage de l'appareil

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.

- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial: celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

Fig.2



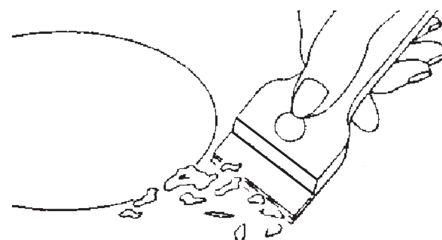
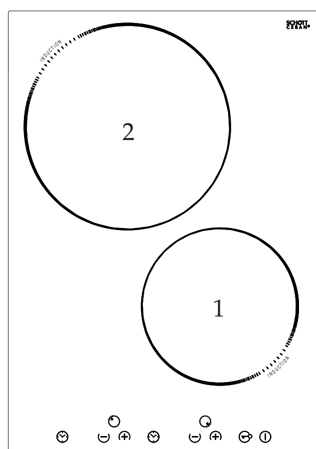


Fig.3

FR

Fig.4

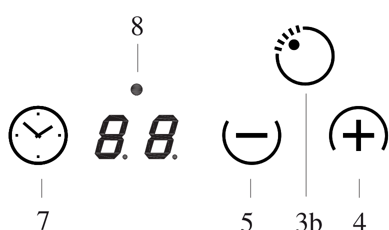


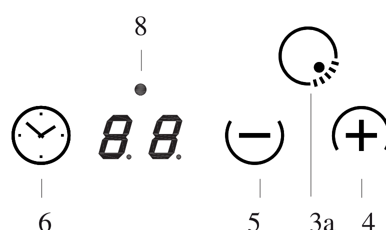
PMI 42.1 SF

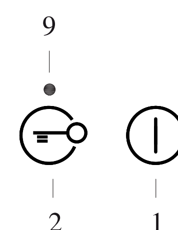
1. zone de cuisson Ø 160/1400W
2. zone de cuisson Ø 200/2300W

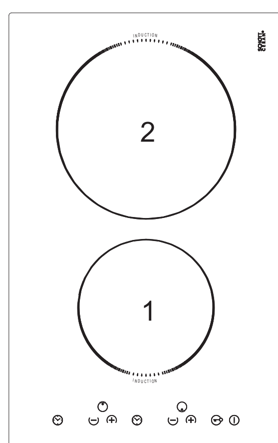
---

1. mise en marche/arrêt
2. sécurité enfants (key-lock)
3. indication du foyer
4. augmentation de la puissance
5. diminution de la puissance
6. Minuterie/a
7. Minuterie/b
8. voyant de minuterie
9. Voyant key-lock









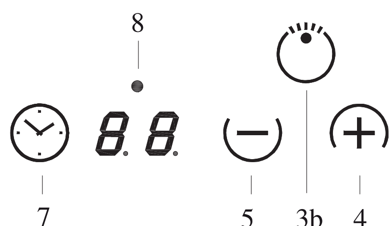
B 30 I ...

Fig.4

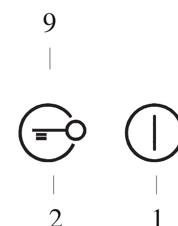
1. zone de cuisson Ø 160/1400W
2. zone de cuisson Ø 200/2300W

---

1. mise en marche/arrêt
2. sécurité enfants (key-lock)
3. indication du foyer
4. augmentation de la puissance
5. diminution de la puissance
6. Minuterie/a
7. Minuterie/b
8. voyant de minuterie
9. Voyant key-lock







Instructions pour l’installateur

FR

Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guideà l’installation, au réglage e à l’entretien suivantles lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours ètre effectuées quandl’appareil est débranché.

! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l’appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu’avec l’aide d’un outil.

! Sous le plan, il convient d’installer un panneau de bois faisant fonction d’isolant, placé à une distance minimale de 20 mm de l’enveloppe du plan. Cette cloison doit être amovible, de manière à rendre possible toute intervention d’entretien éventuelle au-dessous de la zone de cuisson.

! L’installateur est responsable du bon raccordement électrique de l’appareil et du respect des normes de sécurité.

Positionnement (Fig. 5)

L’appareil estprévupour ètre encanstré dansun plan de travailcomme illustrédans lafigure correspondante. Mettrele rubanadhésif livréavec l’appareil au long du pour tour du plano Nous déconseillons l’encastrement au-dessus d’unfour. Au cas contraire, vérifie: ce qui suit:
- lefour est munid’un efficace système de refroidissement
- il n’y a aucunpassage d’air chauddufour au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiquédanslafigure.

Installation des tables de cuisson semiaffleurantes
Il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour que l’installation soit conforme aux normes applicables en matière de prévention des accidents (CEI-UNI-CIG) concernant les raccordements électricité et gaz. Pour un bon fonctionnement des tables de cuisson à poser installées dans des meubles, veiller à bien respecter les distances minimales indiquées (voir illustration). En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

Fixation au meuble
Il est impératif d’assurer l’encastrement de l’appareil sur un plan d’appui parfaitement plat. Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d’altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.
- Avant de procéder à la fixation de la table sur le plan de travail , positionner le joint (fourni) sur tout le périmètre de la table comme illustré (voir figure).
- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure du paragraphe précédent.

Instructions pour la fixation à l’aide d’équerres
1. Insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d’appui.
2. Fixer les 8 équerres sur les 4 côtés de la partie inférieure du plan, en utilisant les vis fournies.

Branchement électrique (Fig. 6)

Avant d’efeauer le branchement électrique, s’ assurerque:
- les caracteristiques de l’installation soientde natureà satisfaire toutes les indications portéessur la plaque signalétique situéesous l’appareil;
- que l’installation dispose d’un raccordement à la terre secon les normes et les dispositions en vigueur. La miseà terre est obligatoire aux termesde la loi.

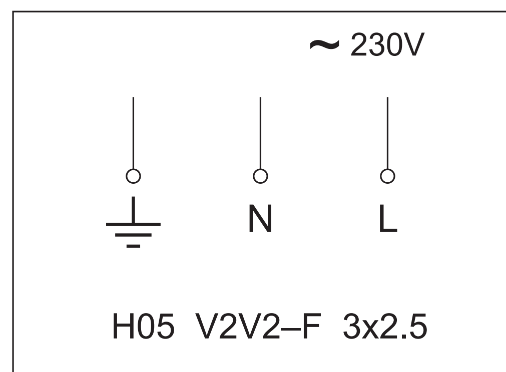
Si l’appareiln’a pas de càble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matièreapte à l’absorptionindiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le càble ne devra jamais atteindreune température supérieure de 50°C à celle ambiante. Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire d’unepuissance adaptée aux donneés figurant surla plaque pour déconnecter l ‘appareil en cas debesoin; conformément aux règles d’installation, la distance d’ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le càble jauneet vert demisà la terre nedoit pasètre interrompu). La priseou l’interrupteur omnipolaire doivent erre facilement accessibles aprèla miseenplace de l’appareil.

N.B.: Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normeset les autre norme scontreles accidentsne seraientpas observées.

Si le cable d’alimentation est endommagé, le constructeur, le service d’assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer a fin d’éviter toute sorte de risque.

Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra ètre plus long de 2 – 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Fig.6



Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur n'est jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif:**
  La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques. Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur. A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

IMPORTANT: L'emploi de cet appareil ne doit pas ètre confié à des personnes (enfants compris) dontlescapacités mentales et physiques sontréduites ou qui manquent d'expérience et deconnaissance, si elles n'oni pas reçu aupréalable les instructions d'emploi adéquates concernant leur sécurité de la part de personnes responsables.
Lesenfants doivent èire surveillésafin d'èire sùr qu'ils ne jouent pasavec l'appareil.

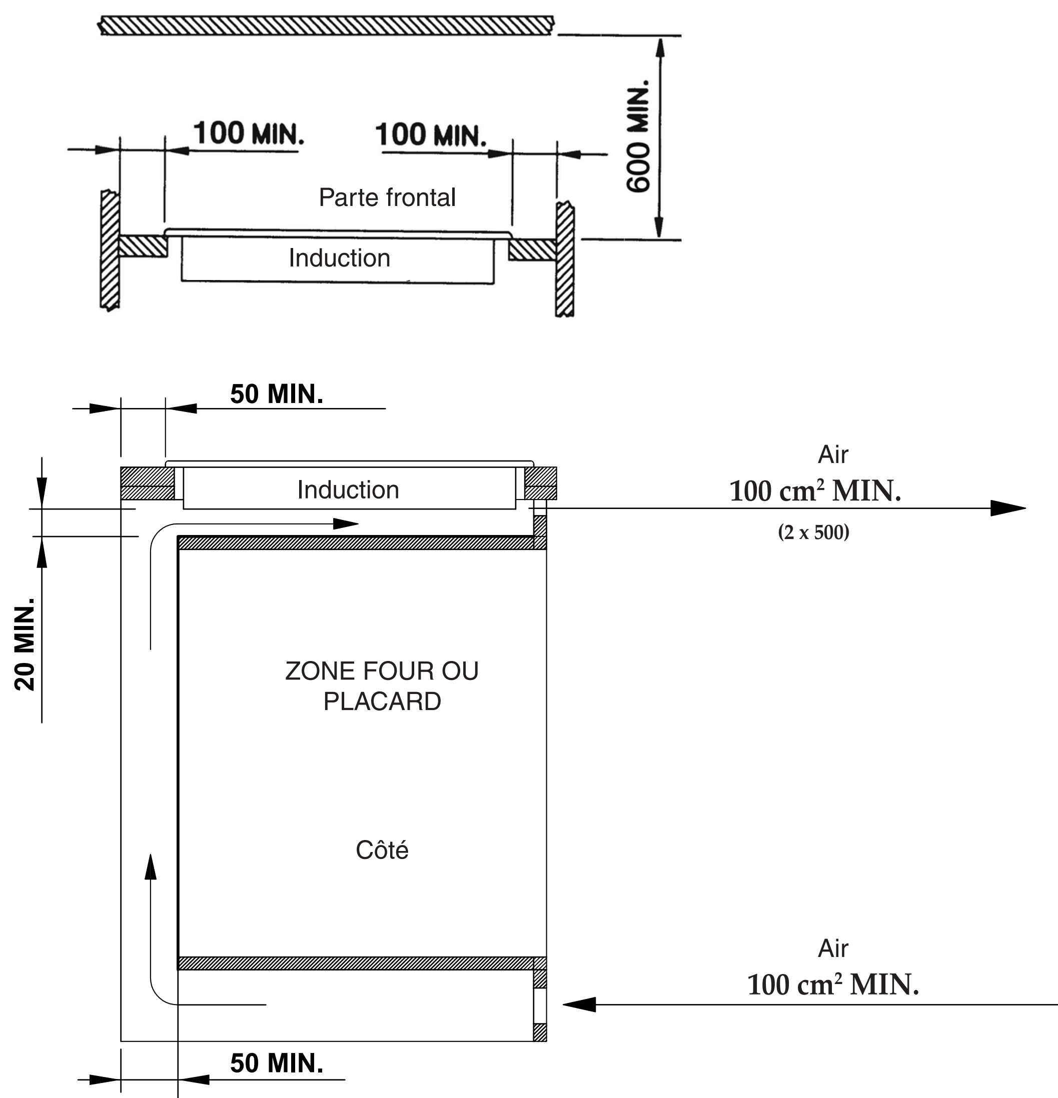
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

Précautions

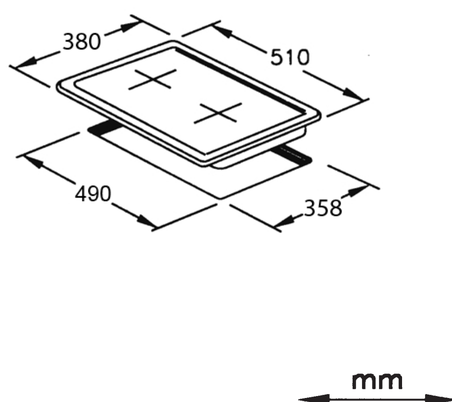
- si vous constatezl'apparition d'unefissure, mème légère, sui' la surface du plan decuisson, débranchez immédiatementl'appareil
- pendant l'emploi éloigne: toutmatériel magnétisable telque cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc.
- n'uulisezjamais depapier d'aluminium niplacez directement d'aliments enveloppésdans lepapier d'aluminium sui' leplan de cuisson
- n'appuye: pas d'objets métalliquestels que couteaux. jourcheues, cuillerset couvercles sui' lasurfacedu plan decuisson pour éviter qu'ilssechauffent
- sivous effectuez lacuisson aumoyende casseroles antiadhésives etsansassaisonnement, limue: le temps dechauffe à une oudeux minutes
- lors delacuisson d'aliments quipourraient attacher sui' lefond de la casserole,commence: à puissance minimale et augmente: progressivement touten remuant souvent. Enfin d'uulisation, éteindre enintervenant sui' le dispositif prévu à cet effet (décrémeni jusqu' à "0") etnepas sefieraud étecteurde marmites.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

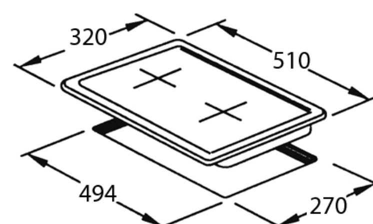
Fig.5



PMI 42.1 SF



B 30 I ...



Fixation au meuble
Il existe trois familles d'appareils selon le type d'installation:

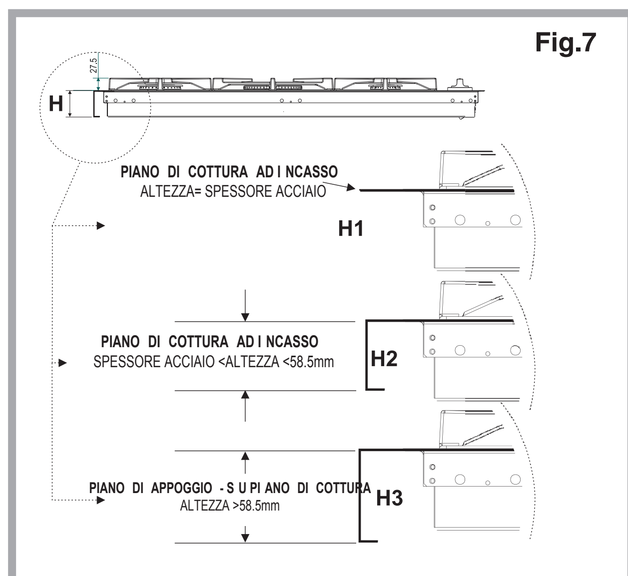


Fig.7

1- Tables à encastrer (Classe 3) pour type d'installation au ras du plan (voir figure 7 détail H1) ; dans ce cas il faut prévoir une découpe du plan ayant des dimensions correspondant à l'encombrement hors tout de la table, moins 1 cm de chaque côté, pour garantir 1 cm d'appui de la table sur le plan de travail ; pour pouvoir enfin encastrer la table au ras du plan, il faut abaisser la zone tout autour de la découpe (voir figure 5) pour pouvoir y loger tant le bord de la table que le joint placé sous ce bord. Avant de procéder à la fixation de la table sur le plan de travail, positionner le joint (fourni) sur tout le pourtour de la table comme illustré figure 8. Pour fixer les tables au meuble, utiliser les équerres fournies comme illustré (voir détail S - fig. 8).
2- Tables de cuisson à encastrer (Classe 3) dont le bord a moins de 58,5mm de haut (voir figure 7 détail H2). En cas d'installation sur un plan de travail, il faut prévoir une découpe suffisamment grande pour pouvoir y loger la boîte inférieure de la table de cuisson ; veiller à laisser entre cette dernière et le plan en bois au moins 1 cm de vide sur tout le pourtour (le dessous de la boîte peut toucher). Pour la fixation des appareils, voir instructions fournies au point 1 ou consulter la notice d'instructions supplémentaire en cas d'applications spéciales.

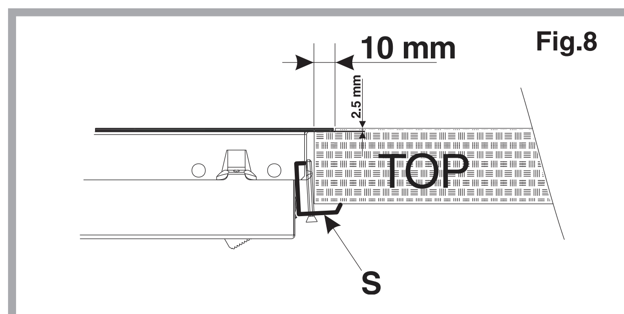


Fig.8

3- Tables de cuisson à poser (Classe 1) dont le bord a plus de 58,5mm de haut (voir figure 7 détail H3); dans ce cas, la boîte inférieure de la table ne dépasse pas du bord de cette dernière même en cas de pose sur un plan de travail, il suffit alors de prévoir les trous nécessaires au passage du tuyau d'alimentation du gaz et du cordon électrique.
Pour la fixation des tables, procéder comme suit (fig. 9):
- visser au meuble les 2 vis "A" (fournies), veiller au respect des distances indiquées figure 5 et laisser les têtes de vis dépasser du bois de 1,5 mm;
- accrocher la table aux 2 vis "A" et la pousser vers l'arrière :
- fixer la partie arrière au meuble à l'aide des 2 équerres "B" et des quatre vis "C" fournies avec l'appareil.

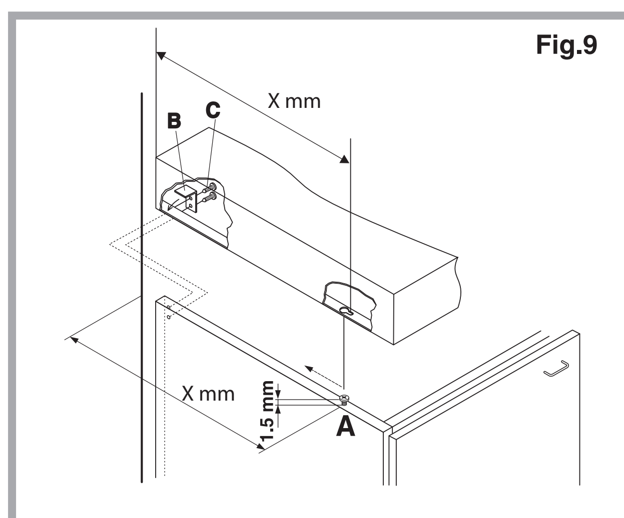


Fig.9

N.B. : pour simplifier les opérations d'intervention technique, il faut que la zone sous la table de cuisson soit parfaitement accessible une fois l'installation terminée (pas de modules fermés).

Assistance

FR

Avant de contacter le Service Après-vente:

1. Vérifiez s'il n'est pas possible d'éliminer les pannes sans aide.
2. Remettez l'appareil en marche pour vous assures que l'inconvénient a été éliminé. Si tel n'est pas le cas, débranchez à nouveau l'appareil et réessayezune heure après.
3. Si le problème persiste, contactez le Service Après-vente.

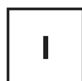
Communiquez:

- le type de panne,
- le modèle,
- le numéro de Service (numéro qui se trouve après le mot SERVICE, sur la plaque signalétique placée à l'arrière de l'appareil)
- votre adresse complète,
- votre numéro de téléphone avec l'indicatif

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours des pièces détachées non originales

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toutes responsabilité pour d'eventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Induktionskochfeld 2 IN


Italiano

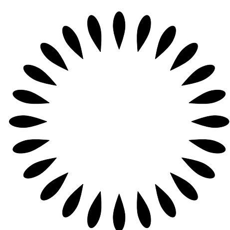

English


Français


Deutsch


Nederlands

PMI 42.1 SF
B 30 I ...



DE

Inhaltsverzeichnis

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl. Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen. Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergeb-nisse erreicht werden können. Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

DER HERSTELLER.

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfaltig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen k6nnen. Achten Sie bitte darauf, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerat bei etwaigem Verkauf, Umzug oder Übergabe an einen anderen Benutzer stets beiliegt, damit auch der Nachbesitzer die M6glichkeit hat, darin nachschlagen zu k6nnen.
! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Anweisungen für den Benutzer

DE

Arbeitsweise (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefässe. Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut. Die Warme wirdvom Topf selbst an die Speise übertragen. Der Kochvorgang vollzieht sichwie unten beschrieben.

- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)
- dasWegnehmen des Topfes (es genügtdas Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeitin der Regulierung.

Installation

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.
Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

Gebrauch

Ais erste den Topf auf die gewünschte Kochzone stellen. Wenn der Topf fehlt lässt sich das System nicht einschalten.

Einschalten/Ausschalten des Bedienfelds Touch Control (Abb. 4)

Die Touch Control Elektronik wird aktiviert, indem die ON/OFF-Taste betätigt wird und schaltet sich von der Betriebsart OFF in den Wartemodus um. Dazu müssen Sie die ON/OFF-Taste als einzige Taste über einen Zeitraum von 1 s drücken. Es ertönt ein kurzer Piepton. Im Wartemodus erscheint auf dem Display des Kochfeldes die fixe Anzeige "0". Diese Anzeige kann in den Hintergrund treten, wenn noch Restwärme oder ein Fehler angezeigt wird. Wenn innerhalb der Dauer des Wartemodus (10 s) eines Kochfeldes aktiviert wird, schaltet die Bedienung auf die aktive Betriebsart um. Wenn innerhalb von 10 s keine Eingabe erfolgt, dann schaltet die Bedienung mit einem kurzen Piepton automatisch auf die Betriebsart OFF um. In der aktiven Betriebsart oder im Wartemodus kann die Elektronik mit der ON/OFF-Taste jederzeit in die Betriebsart OFF umgeschaltet werden. Die Ausschaltfunktion hat immer Vorrang während des Betriebs. Dies bedeutet, dass die Bedienung sich ausschaltet, auch wenn mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Einschalten eines Kochfeldes

Im Wartemodus oder in der aktiven Betriebsart kann ein Kochfeld mit den Tasten Plus/Minus aktiviert werden, es sei denn, dieses Kochfeld befindet sich zu dem Zeitpunkt in der Timer-Programmierung (siehe Kapitel Timer).
Wenn man mit der Taste "+" beginnt, geht die Kochstufe von "0" auf "4". Wenn man mit der Taste "-" beginnt, geht die Kochstufe von "0" auf "9".

Ausschalten einer Kochfeldes

a) Durch gleichzeitiges Betätigen der Taste "+" und "-" des betroffenen Kochfeldes
b) Durch Auswahl der Kochstufe "0" des betroffenen Kochfeldes mit der Taste "-"

Wenn das letzte Kochfeld ausgeschaltet wird, dann schaltet die Bedienung nach 10s in die Betriebsart OFF um, wenn keine anderen Betätigungen vorliegen. Alle Kochfelder werden umgehend mit der ON/OFF-Taste ausgeschaltet.

Koch- und Leistungsstufen

Die Koch- und Leistungsstufen der Kochfelder werden mit ihrem jeweiligen 7-stelligen Display angezeigt. Lt. Standard werden die Leistungsstufen mit den Nummern von "1" bis "9" angezeigt.

Restwärmeanzeiger

Dieser zeigt Ihnen an, dass das Glas eine bei Berührung des gesamten Bereichs über dem Kochfeld gefährliche Temperatur hat. Die Temperatur wird nach einem mathematischen Modell bestimmt und ggf. vorhandene Restwärme wird mit einem "H" auf dem entsprechenden 7-stelligen Display angezeigt.
Erhitzen und Abkühlen werden berechnet bezogen auf:

- die gewählte Leistungsstufe (von "0" bis "9");
- die Aktivierungszeit der Relais nach dem Ausschalten der Kochfläche.

Das entsprechende Display zeigt "H" bis die Temperatur der Fläche nicht gemäß dem mathematischen Modell unter den kritischen Wert (< 60 °C) absinkt.

Timer-Funktion



Die Timer-Funktion kann als Timer des Kochfeldes oder als unabhängiger Wecker, nie aber für beide Funktionen benutzt werden. Die beiden 7-stelligen Displays des jeweiligen Kochfeldes dienen zur Anzeige der verbleibenden Zeit in Minuten, bis der Alarm des Timers ausgelöst wird.

Timer-Auswahl

- Um einen Timer programmieren zu können, muss sich die Touch-Bedienung in dem Wartemodus oder der aktiven Betriebsart befinden.
- Das Betätigen der Timer-Taste dient zur Auswahl der Timer-Funktion für ein Kochfeld.
- Die Anzeige der Programmierung eines Timers mit den Tasten Plus/Minus erfolgt mit der LED 8. Die blinkende LED des Timers weist darauf hin, dass sich der Wert des 7-stellign Display auf den Timer bezieht und bearbeitet werden kann. Wenn ein Zähler in der Betriebsart OFF weiter funktioniert, dann leuchtet die Timer-LED kontinuierlich. Dies weist darauf hin, dass der auf den Displays angezeigte Wert zum Timer gehört aber derzeit nicht direkt bearbeitet werden kann. Dazu müssen Sie die Bedienung neu starten.
- Die Betätigung der Timer-Taste hängt von den zuvor eingestellten Funktionsbedingungen ab:
  a) Das dem Timer entsprechende Kochfeld ist aktiviert (Kochstufe > 0): Der Timer wird bezogen auf das

Kochfeld programmiert. Wenn er auf Null gesetzt wird, wird automatisch auch das Kochfeld ausgeschaltet. es ist nicht möglich, einen Zähler unabhängig auszuwählen. Ein weiteres Drücken der Timer-Taste schaltet direkt auf die Einstellung der Kochstufe uj.

b) Das dem Timer entsprechende Kochfeld ist nicht aktiviert (Kochstufe = 0): Der Timer wird unabhängig programmiert und funktioniert auch im Zustand OFF. So lange der Zähler läuft, kann das Kochfeld nicht aktiviert werden.

Einstellung des Timer-Werts

- Nach erfolgter Timer-Auswahl blinkt die entsprechende LED wie oben genannt. Mit den Tasten Plus/Minus können Sie jetzt die Zeit für den Countdown des gewünschten Timers einstellen.
- Wenn Sie mit der Taste Plus beginnen, dann springt der erste angezeigte Wert auf “01” und steigt allmählich bis auf einen Höchstwert von “99” (obere Grenze).
- Wenn Sie mit der Taste Minus beginnt, dann springt der angezeigte Wert auf “30” und verringert sich in 1-er Schritte bis auf “01” (erste untere Grenze). Bei Erreichen dieses Grenzwerts ertönt ein Signalton. Um “00” zu erreichen, müssen Sie erst die Taste Minus loslassen und dann erneut aktivieren. Bei erneutem Drücken der Taste Minus ändert sich die Anzeige “00” nicht (zweiter unterer Grenzwert).
- Die Einstellung kann auch durch dauerhaftes Drücken der Tasten Plus oder Minus oder durch einzelnes Drücken erfolgen (Auswählen: Taste drücken, loslassen, drücken loslassen usw.).
- Bei ständigem Drücken der Taste beschleunigt sich die Einstellgeschwindigkeit automatisch, d.h. die Zeit zwischen zwei Schritten verringert sich, so lange die Taste gedrückt wird.
- Wenn innerhalb von 10 s (Parameter) die Taste Plus oder Minus nicht wieder gedrückt wird nachdem der Timer des aktuellen Kochfeldes gewählt wurde (das Display bleibt auf “00”), schaltet die Anzeige der Tasten Plus/ Minus automatisch auf das Kochfeld um.
- Wenn ein Timer als Zähler (Wecker) benutzt wird, dann schalten die Anzeige und die Zuordnung der Tasten nicht auf das Kochfeld um, da dieses nicht aktiviert werden kann.
- Ein Timer startet normalerweise mit dem Countdown, wenn dieser mit anderen Werten als 0 programmiert wurde. Beispiel: Der Timer startet mit Loslassen der Taste Plus, nachdem ein Timer-Wert von “01” eingestellt wurde.
- Die Timereinstellungen sind vorrangig bezogen auf die Begrenzung der Betriebszeit in Anwesenheit von Einstellungen hoher Kochstufen.
- Wenn nur ein Wecker programmiert wird, dann bleibt die Bedienung zunächst im Wartemodus (es ist kein anderes Kochfeld aktiv). Wenn keine anderen neuen Werte eingegeben werden, verhält sich das Bedienfeld wie oben beschrieben und schaltet auf die Betriebsart OFF um.

Ablauf des Timers/Alarmton des Timers und Bestätigung

- Die letzten 10 s vor dem Ablauf des Timers werden auf dem Display angezeigt (Countdown bis zum Alarmton).
- Nach Ablauf der für einen Timer eingestellten Zeit ertönt der Timer-Alarm und das zugewiesene Kochfeld wird sofort ausgeschaltet.
- Das Display blinkt zusammen mit der LED des gewählten Timers und wechselt die Anzeige der Kochstufe “00” mit “H”, im Falle von Restwärme.
- Der Alarm ertönt maximal 2 Minuten, wenn Sie diesen nicht früher abschalten.
- Nach Ablauf der 2 Minuten oder bei Drücken einer beliebigen Taste wird der Alarm unterbrochen.
  Der Signalton (Pieper) sowie das Kontrolllicht des Timers werden ausgeschaltet.

Timer ausschalten/Veränderung der Timer-Einstellungen

- Sie können den eingestellten Timewert im Wartemodus oder der aktiven Betriebsart jederzeit nach der erfolgten Auswahl durch Aktivieren der Taste Plus oder Minus verändern.
- Sie können den Timer ausschalten, indem Sie diesen durch Drücken der Taste Minus oder ein einziges gleichzeitiges Drücken der Tasten Plus oder Minus auf “00” setzen.

Key Lock (Kindersicherung)

- **Key Lock sperren/aktivieren**

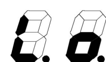


Bei Drücken der Taste Key-Lock im Wartemodus oder in der aktiven Betriebsart wird das Bedienfeld gesperrt. Die LED Key-Lock “9” leuchtet fix. Die Bedienung arbeitet weiter in der zuvor eingestellten Betriebsart, kann aber nicht von anderen Tasten gesteuert werden als von der Taste Key-Lock oder der ON/OFF-Taste. Das Ausschalten mit der ON/OFF-Taste kann auch im gesperrten Zustand erfolgen. Die LED der Taste Key Lock geht aus, wenn das Bedienfeld und die Funktion Key Lock deaktiviert werden. Die LED leuchtet wieder bei erneutem Einschalten (innerhalb von 10 s) bis sie durch erneutes Drücken der Taste Key-Lock ausgeschaltet wird. Das Ein-/Ausschalten der Funktion Key-Lock ist in der Betriebsart OFF nicht möglich.

Key Lock freigeben/ausschalten

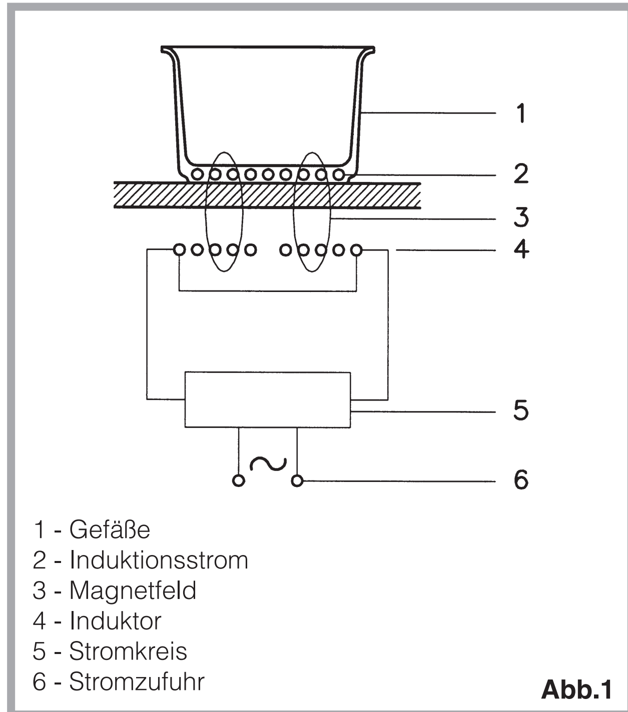
Das erneute Drücken der Taste Key-Lock im Wartemodus oder in der aktiven Betriebsart hat die Freigabe des Bedienfelds und das Ausschalten der zugeordneten LED Key-Lock zur Folge. Alle Sensortasten können erneut betätigt werden.

Warmhaltefunktion (Lo Temp)



Die Warmhaltefunktion dient dazu, fertige Gerichte auf einem Kochfeld warm zu halten. Zu diesem Zweck wird das gewählte Kochfeld mit einer niedrigen Leistung gespeist. Die Warmhaltefunktion wird aktiviert, indem die Kochstufe auf zwischen 0 und 1 eingestellt wird. Auf beiden Anzeigen der Kochfelder wird dann das Zeichen “Lo” (siehe oben) angezeigt.
Bei Herabsetzen der Kochgrade mit gedrückter Minustaste wird auf der Warmhaltetemperatur gestoppt.

Um auf Stufe 0 umzuschalten müssen Sie erneut die Taste drücken.



1 - Gefäße
2 - Induktionsstrom
3 - Magnetfeld
4 - Induktor
5 - Stromkreis
6 - Stromzufuhr

Abb.1

Kochgefäße (Abb. 3)

- Wir dein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf mit 20 cm Durchmesser nutzt die Leistung ambesten aus;
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aberkeinen Energieverlust. Es wirdtrotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist. Empfohlen wirddas Anwenden von:
- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn aufdem Boden angegeben ist: per induction.
- gußeisemen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder starkzuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber vonder Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Danach mit SIDOL oder ählichemundKüchenpapier saubermachen, mitWasser abspülen und mit einem sauberen Lappen trockenwischen. Aufkeinen Fall kratzende Schwämme oder Lappen verwenden; ebenso den Gebrauch von chemisch aggressiven Reinigungsmitteln wie Ofenspray oder Fleckenentferner vermeiden.

Gerat vom Stromnetz trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerat vom Stromnetz zu trennen.

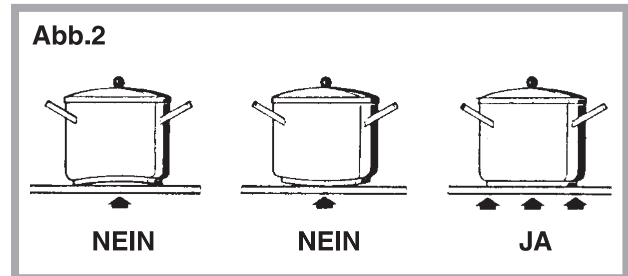
Geratereinigung

Wenn stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für langere Zeit auf die Edelstahlteile einwirkt, kbnnen sich Flecken bilden. Es wird empfohlen, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Versehentlich verschüttetes Wasser sofort sorgfaltig trocknen.

- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlasst, schützt die Oberflache vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerat vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschlieBend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstande kbnnten sich namlich bei der nachsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

KEINE HOCHDRUCKREINIGER VERWENDEN

Abb.2



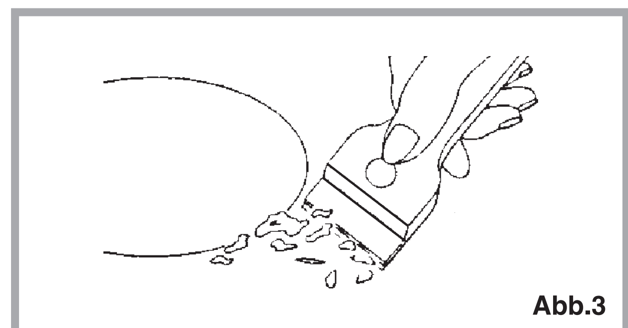
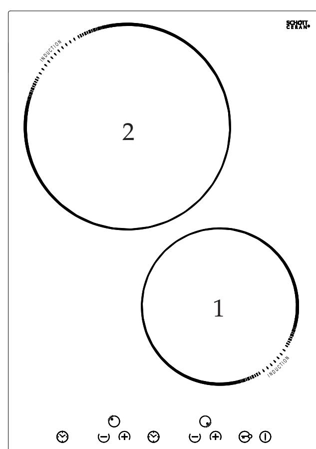


Abb.3

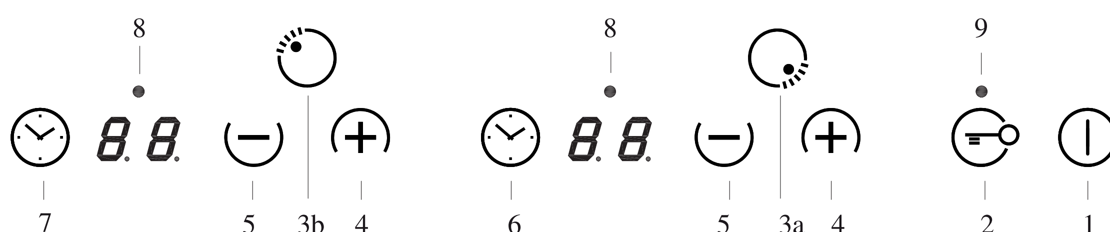
Abb.4

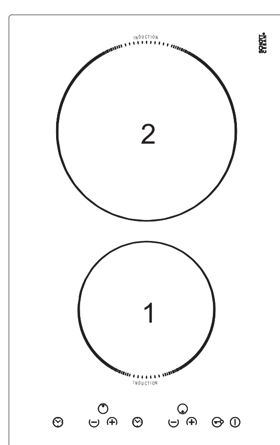


PMI 42.1 SF

1. Kochzone Ø 160/1400W
2. Kochzone Ø 200/2300W

1. Ein/Ausschalten
2. Kindersicherung (Key Lock)
3. Kochfeldanzeige
4. Leistung steigern
5. Leistung mindern
6. Timer/a
7. Timer/b
8. LED Timer
9. LED Key Lock



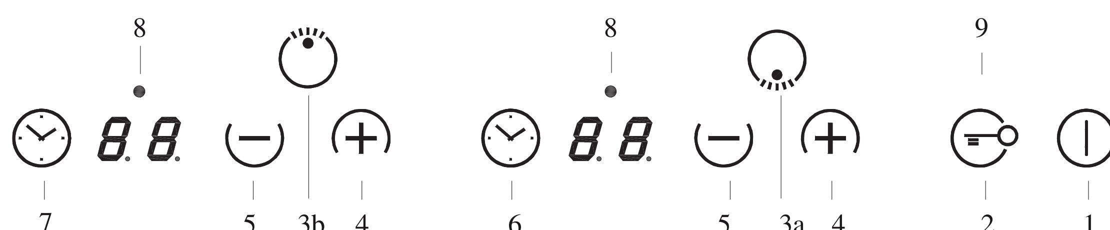


B 30 I ...

Fig.4

1. Kochzone Ø 160/1400W
2. Kochzone Ø 200/2300W

1. Ein/Ausschalten
2. Kindersicherung (Key Lock)
3. Kochfeldanzeige
4. Leistung steigern
5. Leistung mindern
6. Timer/a
7. Timer/b
8. LED Timer
9. LED Key Lock



Anweisungen für den Installateur

DE

Installation

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nurbei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

! GemaB den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Mbglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt sein, dass sie nur mithilfe eines Werkzeugs entfernt werden kbnnen.

! Unter der Kochfläche muss als Isolierung eine Holzplatte in einem Mindestabstand von 20 mm von der Kochflächenhülle angebracht werden. Diese Trennwand muss sich entfernen lassen, damit Wartungsarbeiten unter der Kochfläche ausgeführt werden können.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemaBen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorsch riften verantwortlich.

Aufstellung (Abb. 5)

Das Gerät istdafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zuwerden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,
- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß aufkeinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Flache aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

Installation halbflachenbündiger Kochfelder
Samtliche VorsichtsmaBnahmen treffen, die eine Installation gemaB den für Gas- und Elektroanschlüsse geltenden U nfallverhütu ngsvorschriften (CEI-U NI-CI G) gewahrleisten. Zur Gewahrleistung des ordnungsgemaBen Betriebs der in Mbbelzeilen integrierten freistehenden Kochfelder die entsprechenden Mindestabstande einhalten (siehe Abbildung). Die angrenzenden Oberflachen und die Rückwand müssen aus geeignetem Material beschaffen sein, und eine Hitzebestandigkeit von 65 oC aufweisen.

Befestigung am Môbel
Das Kochfeld auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflageflache installieren. Durch unsachgemaBe Befestigung hervorgerufene Verformungen k6nnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeintrachtigen.
• Bevor Sie das Kochfeld an der Arbeitsflache befestigen, verlegen Sie bitte die (mitgelieferte) Dichtung im Bereich unter dem Rand des Kochfeldes (siehe Abbildung).
• Der Schrankumbau muss die im vorhergehenden Abschnitt angegebenen Abmessungen aufweisen.

Anleitung zur befestigung mit winkeln
1. Das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Mbbelausschnitt einpressen, und zwar so, dass es auf der gesamten Auflageflache aufstützt.
2. Befestigen Sie die 8 Winkel auf den 4 Seiten der Unterseite der Kochfläche und benutzen Sie dazu die mitgelieferten Schrauben

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

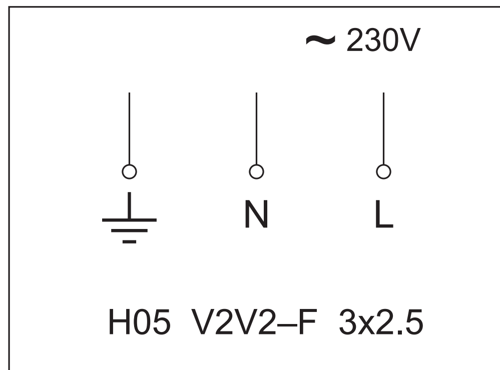
Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:
- die Eigenschaften der Anlage mit denen aufdem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage miteinem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie aufdem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darfan keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Für dendirekten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installations normen die vollständige Abschaltung bei Überspannung Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zuerreichen sein.

N.B.: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung abfalls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

Der gelb-grüne Erdleiter muss 2 – 3 cm länger als die anderen Leiter sein.



Aligemeine Sicherheit

!Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Geblases niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.

- Dieses Gerat ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerat darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefahrlich, das Gerat Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerat nicht barfuB oder mit nassen oder feuchten Handen oder FüBen.
- Das Gerat darf nur von Erwachsenen und gemaB den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht ais Abstellflache oder ais Schneidebrett.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogerate in Kontakt mit heiBen Kochfeldteilen gelangt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- ZiehenSievorderReinigungodervorWartungsmaBnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Hinweis für Herzschrittmachertrager oder Trager anderer medizinischer Implantate:** Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Vertraglichkeit. Dieses Erzeugnis erfüllt demnach samtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen verwendeten elektrischen Geraten entstehen k6nnen, es sei denn, Letztere entsprechen nicht den genannten Richtlinien. Das Induktionskochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich. Um jegliche Gefahr durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschlieBen, muss Letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein. In dieser Hinsicht k6nnen wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformitat oder eventueller Unvertraglichkeiten bitten wir Sie, si ch an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers zu wenden.

WICHTIG: Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten geistigen oder körperlichen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese zuvor keine angemessene Gebrauchunterweisung durch für deren Sicherheit verantwortliche Personen erhalten haben.
Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen

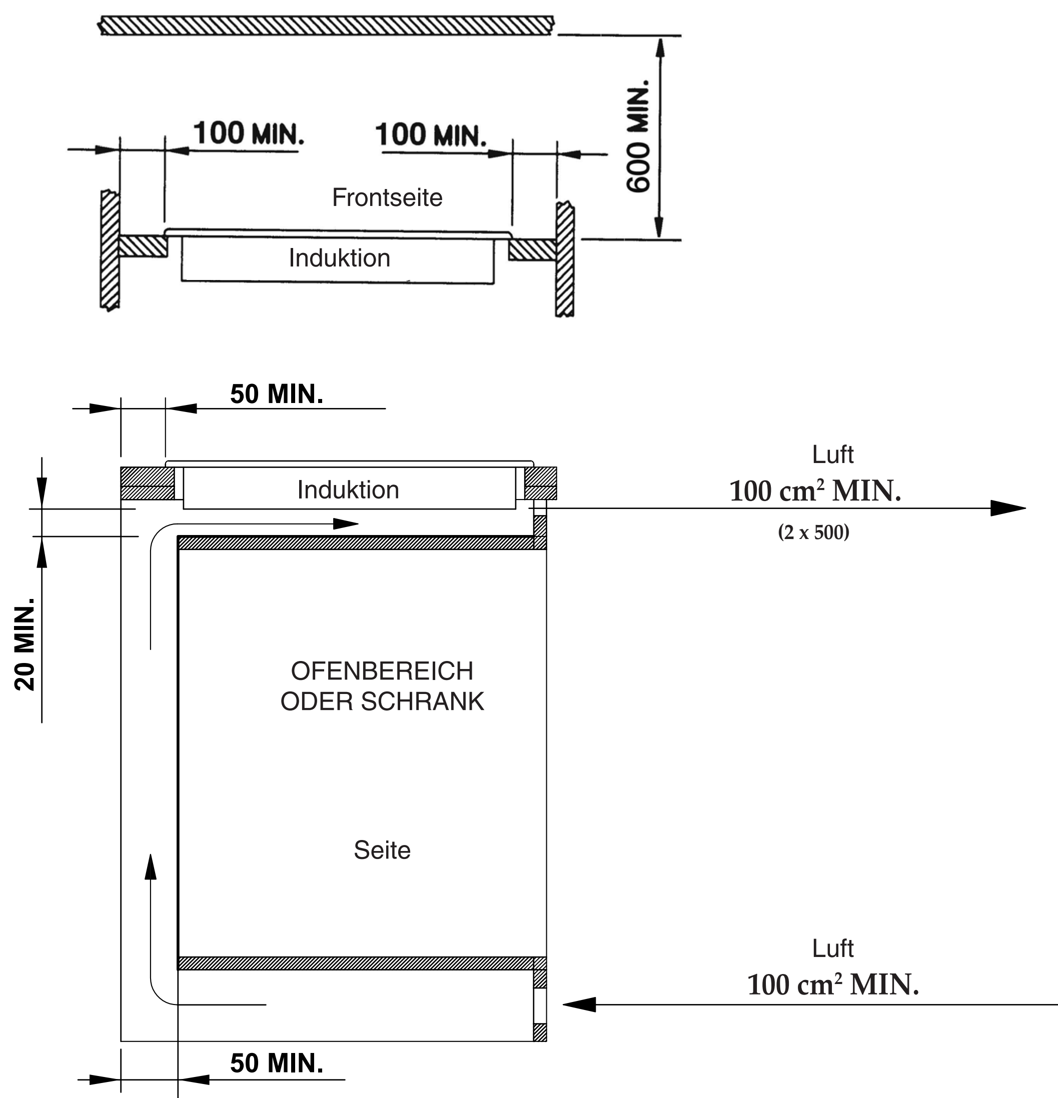
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften im Rahmen der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe VorsichtsmaBrege/n und Hinweise).

Vorsichtsmaßnahmen:

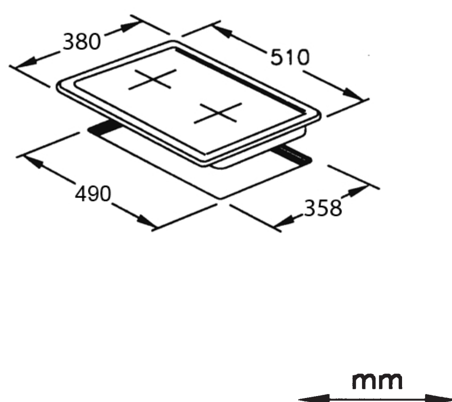
- beim Auftreten auch des kleinsten Risses der Glaskeramikoberflchsofort die Stromzufuhr unterbrechen;
- whrend des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstnde wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fem zu halten;
- niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Flehe legen;
- keine Metallgegenstnde wie Messer, Gabeln, Lffel und Deckel aufdie Kochflache legen, damit sie nicht heiß werden
- beim Kochen mit Tpfen mit Antihaftbeschichtung ohne Zugabe von Fett istdie eventuelle Vorwrmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschrnken;
- das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln aufkleinster Stufebeginnen um dann, unter hufigem Rhren, auf hhere Stufen zuschalten.
- nach dem Gebrauchber dievorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf"O"), ohne sich auf den Topfsensor zuverlassen.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgerate.

Abb.5

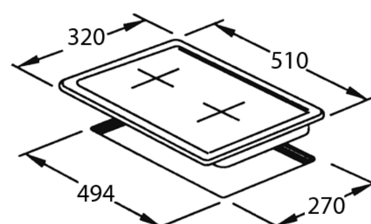


PMI 42.1 SF

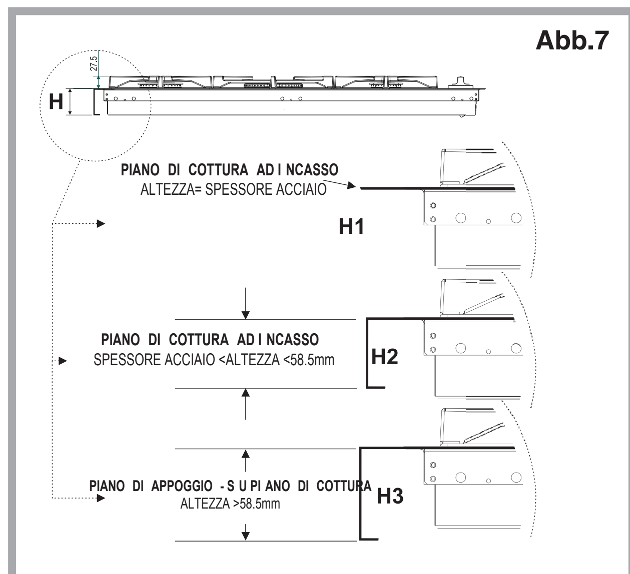


mm

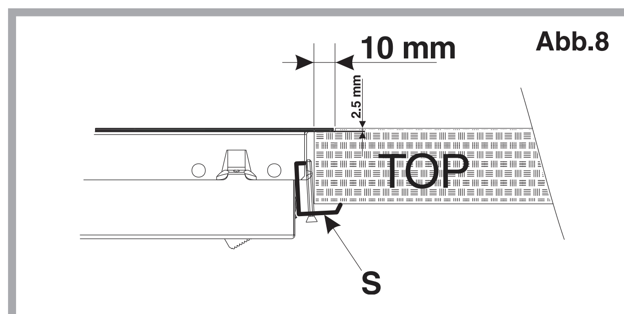
B 30 I ...



Befestigung am Möbel
Es gibt drei unterschiedliche Gerätegattungen, je nach Art der Installation.

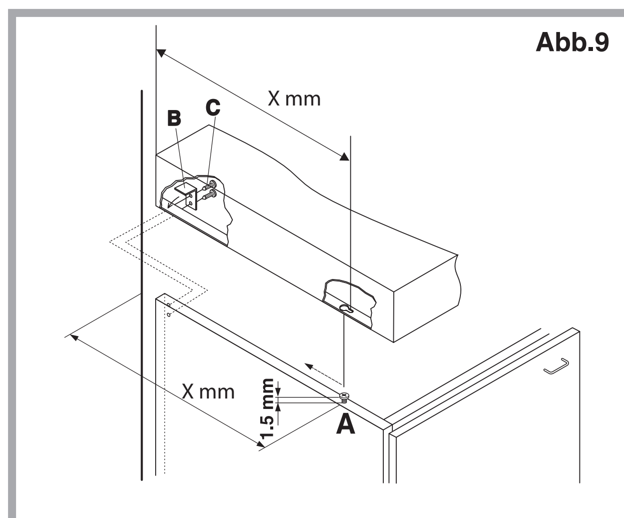


1- Einbaukochmulden (Klasse 3) zur flächenbündigen Installation (siehe Abbildung 7, Detail H1). In diesem Fall ist für die Installation ein Ausschnitt in der Arbeitsfläche vorzusehen, dessen Größe den äußeren Abmessungen der Kochmulde verringert um 1 cm pro Seite entspricht, so dass eine 1 cm breite Auflagefläche für die Kochmulde auf der Arbeitsfläche erhalten wird. Zum flächenbündigen Einbau ist daraufhin eine weitere Vertiefung an selbiger Auflagefläche vorzusehen, so dass sowohl der Rand der Kochmulde als auch die sich unter dem Rand befindliche Dichtung darin Platz hat. Bevor Sie zu der Befestigung an der Arbeitsplatte übergehen, legen Sie die Dichtung (zum Lieferumfang gehörend) um den Rand des Kochfeldes (siehe Abb. 8). Zur Befestigung des Kochfeldes am Möbel sind Winkel vorgesehen, die wie im Detail S (Abb. 8) veranschaulicht zu montieren sind.
2- Einbaukochmulden (Klasse 3) mit einem weniger als 58,5mm hohen Rand (siehe Abbildung 7, Detail H2). Zur Installation der Kochmulde ist in der Arbeitsfläche ein Ausschnitt vorzusehen, der groß genug ist, um darin den gesamten unteren Kasten der Kochmulde unterzubringen. Dabei ist darauf zu achten, dass zwischen Letzterem und der Arbeitsplatte aus Holz rund herum mindestens 1 cm Luft gelassen wird (der untere Teil des Kastens kann auch in direktem Kontakt sein). Zur Gerätebefestigung verweisen wir auf die Anleitungen unter Punkt 1, oder auf das eventuell zugefügte Arbeitsblatt im Falle von Spezialinstallationen.



3- Aufsatzkochmulden (Klasse 1) mit einem mehr als 58,5mm hohen Rand (siehe Abbildung 7, Detail H3). In diesem Fall ragt der untere Kasten der Kochmulde nicht über den Rand selbiger heraus. Bei Aufsatz auf einer Arbeitsplatte sind lediglich die notwendigen Öffnungen zur Durchführung der Gaszuleitung und des Stromkabels vorzusehen.
Zur Befestigung der Kochmulden verfahren Sie bitte wie folgt (Abb. 9):

- Schrauben Sie bitte die beiden Schrauben „A“ (mitgeliefert) in den in der Abbildung 5 angegebenen Abständen von der Rückwand so am Möbel fest, dass die Schraubenköpfe um 1,5 mm vom Holz abstehen;
- haken Sie die Kochmulde an den beiden Schrauben „A“ ein und schieben Sie sie nach hinten;
- befestigen Sie sie im hinteren Teil am Möbel; verwenden Sie hierzu die beiden Winkel „B“ und die vier Schrauben „C“ (mitgeliefert).



NB: Um eine geeignete Wartung bzw. kundendienstliche technische Assistenz zu ermöglichen ist darauf zu achten, dass der Kochfeldbereich unter der Kochzone zugänglich bleibt (somit sind geschlossenen Module ungeeignet).

Kundendienst

DE

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

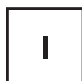
1. Prüfen Sie erst, ob Sie die Störung selbst beheben können.
2. Schalten Sie das Gerät nochmals ein, um zu prüfen, ob die Störung immer noch vorliegt. Haben Sie keinen Erfolg, schalten Sie den Versuch nach einer Stunde.
3. Bleibt das Ergebnis negativ, müssen Sie den Kundendienst benachrichtigen.

Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Art der Störung,
- das Gerätemodell,
- die Servicenummer (Zahl hinter dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an der Geräterückwand)
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer mit Vorwahl.

Weden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

Inductie-Kookplaat 2 IN


Italiano

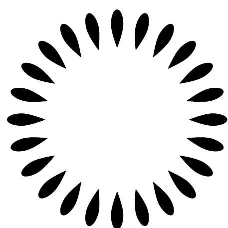
English

Français

Deutsch

Nederlands

PMI 42.1 SF
B 30 I ...



Inhoud

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

Geachte klant,
wij danken u en feliciteren ons met de door u gedane keuze. Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen. Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, dewelke het u toe zullen staan om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken. Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

DE FABRIKANT

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.
! Lees de instructies aandachtig door er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Instructies voor de gebruiker

NL

Werking (Afb. 1)

Het berust op de elektromagnetische eigenschappen van een groot deel van de pannen. Het stroomcircuit regelt de werking van de smoorspoel (inductor) die een magnetisch veld opbouwt. De warmte wordt door de pan zelf aan de spijs overgedragen. Het koken voltrekt zich zoals beneden beschreven.

- minimaal warmteverlies (hoger rendement);
- het afnemen van de pan (het optillen is genoeg) leidt tot de automatische onderbreking van het systeem;
- het elektronische systeem biedt uiterste flexibiliteit en nauwkeurigheid van instelling.

Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische verbinding) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereseweerd voor de installateur.

Gebruik

Zet eerst de pot op de vooraf gekozen kookplaat. Als er geen pot op staat, kan het systeem niet functioneren.

Inschakeling/uitschakeling van Touch Control (Fig. 4)

De elektronische Touch Control wordt geactiveerd door te drukken op de toets ON/OFF en gaat over van de OFF-modus op de wachtmodus. Daarvoor dient u de ON/OFF-toets als enige toets te activeren gedurende 1 sec. U hoort een korte piep. In de wachtmodus wordt op het display van de kookzone statisch “0” weergegeven. Deze weergave kan eventueel naar de achtergrond worden verschoven vanwege de signalering van restwarmte of van een fout. Als binnen de tijd van de wachtmodus (10 sec.) een kookzone wordt geactiveerd, gaat de besturing over op de actieve modus. Als er binnen 10 sec. niets wordt ingevoerd, schakelt de besturing met een korte piep automatisch om op de OFF-modus. In de actieve modus of in de wachtmodus, kan de elektronica op ieder moment worden omgeschakeld op de OFF-modus door te drukken op de toets ON/OFF. De uitschakelingsfunctie heeft altijd voorrang tijdens de werking; dat wil zeggen dat de besturing uitgaat, ook bij het activeren van meerdere toetsen tegelijk.

Inschakeling van een kookzone

In de wachtmodus of in de actieve modus kan een kookzone worden geactiveerd door middel van de toetsen Plus/Min, mits de kookzone zich op dat moment niet in de timer-programmering bevindt (zie hoofdstuk timer). Als u begint met de “+”-toets, gaat het kookniveau van “0” tot “4”. Als u begint met de “-”-toets, gaat het kookniveau van “0” tot “9”.

Uitschakeling van een kookzone

a) Door tegelijkertijd de toets “+” en “-” van de gewenste kookzone te activeren;
b) door het kookniveau “0”van de gewenste kookzone te selecteren met de “-“-toets.

Als de laatste kookzone uitgaat, gaat de besturing na 10 sec. op de OFF-modus over, als er geen andere activeringen plaatsvinden. Alle kookzones worden onmiddellijk uitgeschakeld door te drukken op de ON/OFF-toets.

Kook- en vermogensniveaus

De kooken vermogensniveaus van de kookzones worden weergegeven met behulp van een toegewezen display met 7 segmenten. Daar worden standaard de vermogensniveaus weergegeven met de nummers van “1” tot “9”.

Restwarmte-indicator

Deze dient ertoe de gebruiker aan te geven dat het glas een gevaarlijke temperatuur heeft in geval van contact met het hele gebied boven de kookzone. De temperatuur wordt bepaald door het volgen van een mathematisch model en een eventuele restwarmte wordt aangegeven met een “H” door het overeenkomstige display met zeven segmenten. De verwarming en de koeling worden berekend met betrekking tot:

- het geselecteerde vermogensniveau (van “0” tot “9”);
- de activeringstijd van de relais na het uitzetten van de kookzone.

Het overeenkomstige display toont “H” totdat de temperatuur van de zone onder het kritisch niveau (< 60 °C) daalt volgens het mathematisch model.

Timer-functie



De timer-functie kan gebruikt worden als timer voor de kookzone of als aparte wekker, maar niet voor beide functies. De twee displays met 7 segmenten van de betreffende kookzone dienen voor de weergave van de resterende tijd in minuten, totdat het alarm van de timer afgaat.

Selectie timer

- Om een timer te programmeren, moet touch zich in de wachtmodus of in de actieve modus bevinden.
- De activering van de timer-toets dient voor de selectie van de timer-functie voor een kookzone.
- De signalering van de programmering van een timer door middel van de toetsen Plus/Min vindt plaats via led 8. De led van de knipperende timer signaleert dat de waarde van de displays met 7 segmenten naar de timer verwijst en gewijzigd kan worden. Wanneer een teller blijft functioneren in de OFF-modus, blijft de led van de timer statisch verlicht. Hiermee wordt aangegeven dat de afgebeelde waarde op de displays tot de timer behoort, maar tijdelijk niet rechtstreeks kan worden gewijzigd; daarvoor zou de besturing opnieuw geactiveerd moeten worden.
- De activering van de timer-toets hangt af van de eerder ingestelde werkingscondities:
  a) de kookzone die overeenkomt met de timer is geactiveerd (kookniveau > 0): de timer wordt geprogrammeerd met betrekking tot de kookzone; wanneer de timer op nul wordt gesteld, wordt de kookzone automatisch uitgezet; het is niet mogelijk

een onafhankelijke teller te selecteren; door nog een keer op de timer-toets te drukken, wordt direct omgeschakeld naar de instelling van het kookniveau;

b) de kookzone die overeenkomt met de timer is gedeactiveerd (kookniveau = 0): de timer wordt onafhankelijk geprogrammeerd en blijft ook in de OFF-status werken; zo lang de teller werkt, is het niet mogelijk de kookzone te activeren.

Instelling van de timerwaarde

- Nadat de timer is geselecteerd, knippert de toegewezen led zoals hierboven beschreven. Met de toetsen Plus/Min is het mogelijk de countdown-tijd van de gewenste timer in te stellen.
- Beginnend met de Plus-toets, springt de eerste weergegeven waarde op “01” om progressief toe te nemen van 1 tot een maximum van “99” (bovenste limiet).
- Beginnend met de Min-toets, springt de waarde weergegeven op de aanduiding op “30” om in stappen af te nemen tot “01” (eerste onderste limiet). Bij het bereiken hiervan wordt er een akoestisch signaal afgegeven. Om de “00” te bereiken, dient u eerst de Min-toets los te laten om deze daarna te heractiveren. Door nog een keer op de Min-toets te drukken, wordt de weergave “00” niet gewijzigd (tweede onderste limiet).
- De instelling kan ook gebeuren door permanente activeringen van de toetsen Plus of Min door middel van afzonderlijke activeringen (selecteren: activering toets, loslaten, activering, loslaten, etc.).
- In geval van permanente activering van de toets, wordt er een automatische versnelling waargenomen van de afstelsnelheid, dat wil zeggen de tijd die verstrijkt tussen een stap en de daaropvolgende wordt verlaagd, zo lang de toets blijft ingedrukt.
- Als binnen 10 sec. (parameter) de Plus-toets of de Min-toets niet opnieuw wordt ingedrukt, nadat de timer van de huidige kookzone geselecteerd is (het display blijft op “00”), schakelen de aanduiding en de toewijzing van de toetsen Plus/Min automatisch op de kookzone om.
- Wanneer een timer wordt gebruikt als teller (wekker), schakelen de aanduiding en de toewijzing van de toetsen niet om op de kookzone, aangezien deze niet kan worden geactiveerd.
- Een timer start over het algemeen met de countdown, als deze is geprogrammeerd met waarden die niet gelijk zijn aan 0. Voorbeeld: de timer start bij het loslaten van de Plus-toets nadat de timerwaarde “01” is ingesteld.
- De instellingen van de timer hebben voorrang op de afbakening van de werkingstijd in aanwezigheid van instellingen van hoge kookniveaus.
- Als er slechts één wekker wordt geprogrammeerd, blijft de besturing eerst in de wachtmodus (er is geen andere kookzone geactiveerd). Als er geen andere nieuwe waarden worden ingevoerd, reageert de TC zoals hierboven beschreven en gaat deze over op de OFF-modus.

Aflopen timer/timeralarm en bevestiging

- De laatste 10 sec. voor het aflopen van de timer worden op het display weergegeven (countdown tot het alarm).
- Als de ingestelde tijd van een timer eenmaal verlopen is, gaat het alarm van de timer af, de toegewezen kookzone wordt onmiddellijk uitgeschakeld.
- Het display, samen met de led van de geselecteerde timer, knippert waarbij het kookniveau “00” wordt afgewisseld met “H” in geval van restwarmte.
- De signalering van het alarm duurt maximaal 2 minuten, als de gebruiker niet eerder ingrijpt.
- Aan het einde van de 2 minuten of door te drukken op een willekeurige toets, wordt de signalering van het alarm stopgezet. Het akoestische signaal (piepend geluid) alsook het verklikkerlichtsignaal van de timer worden gedeactiveerd.

Uitschakeling van de timer/Wijziging van de timerinstellingen

- Het is mogelijk de ingestelde waarde van de timer te wijzigen, in de wacht- of actieve modus, op ieder moment nadat de selectie heeft plaatsgevonden, door te drukken op de Plus- of Min-toets.
- Het is mogelijk de timer uit te schakelen door de waarde ervan op “00” te zetten, door op de Min-toets te drukken of in één keer tegelijkertijd de Plus- of Min-toets in te drukken.

Key Lock (kinderveilig)

Blokkering/activering Key Lock

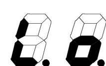


De activering van de toets Key-Lock in de wacht- of actieve modus, brengt de blokkering van het toetsenbord met zich mee; de led Key-Lock “9” wordt statisch verlicht. De besturing blijft werken in de eerder ingestelde modus, maar kan niet door andere toetsen bestuurd worden, met uitzondering van de toets Key-Lock of de ON/OFF-toets. Uitschakeling van de ON/OFF-toets is ook mogelijk tijdens de blokkeringstoestand. De led die overeenkomt met de toets key lock gaat uit, wanneer de touch en de functie Key-Lock wordt gedeactiveerd.. De led is opnieuw actief in geval van herinschakeling (binnen 10 sec.) totdat hij weer gedeactiveerd wordt door opnieuw op de toets Key-Lock te drukken. De activering/deactivering van de functie Key-Lock in de OFF-modus is niet mogelijk.

Deblokkering/deactivering Key Lock

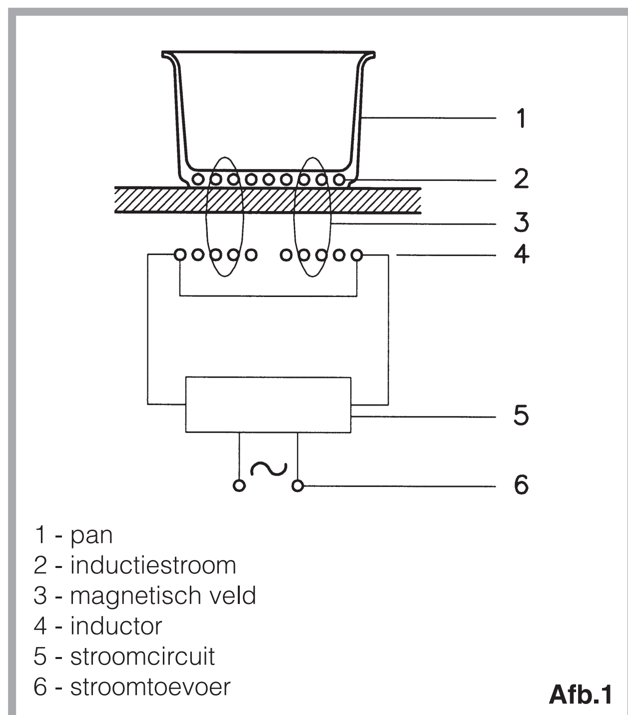
Het opnieuw activeren van de toets Key-Lock in de wacht- of actieve modus, brengt de deblokkering van het toetsenbord en de uitschakeling van de toegewezen led Key-Lock met zich mee. Alle sensortoetsen kunnen opnieuw geactiveerd worden.

Functie temperatuurbehoud (Lo Temp)



De functie temperatuurbehoud dient voor het warm houden van gereed voedsel op een kookzone. Daarvoor wordt de gekozen kookzone gevoedmeteenlaagvermogen.Defunctietemperatuurbehoud wordt geactiveerd door het kookniveau in te stellen tussen 0 en 1; op alletwee de aanduidingen van de kookzones wordt dus het symbool “Lo” weergegeven (zie boven). Door de kookgraden te verlagen met ingedrukte Min-toets, wordt er

gestopt op het kookniveau voor temperatuurbehoud; voor omschakeling naar niveau 0 is een nieuwe activering nodig.



Afb.1

Kookpannen (Afb. 3)

- Als er een magneet tot de bodem van een pan naderbij gebracht wordt, en hij door deze aangetrokken blijft, zo is deze pan geschikt om voor inductiekoken gebruikt te worden.
- De voorkeur geven aan pannen die ook voor inductiekoken bestemd zijn
- en aan pannen met vlakke en dikke bodem.
- Door gebruik van een pan met een middellijn van 20 cm kunt u het vermogen het beste benutten;
- een kleinere pan vermindert de sterkte van het kooktoestel maar veroorzaakt geen energieverlies. Het gebruik van kookpotten waar de middellijn van kleiner is dan 10 cm is in ieder geval af te raden. De voorkeur geven aan
- pannen uit roestvnj staal met meervoudige bodemlaag of uit roestvrij ferriet, als ze op de bodem het opschrift dragen: per induction;
- gietijzeren pannen beter met geemailleerde bodem, om de oppervlakte uit glasceramiek door krassen niet te beschadigen.
- Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramiek, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

Onderhoud (Afb. 4)

Stukken van bladaluminium, overblijfsels van levensmiddelen, scheuten van vet, suiker, of sterk suikerhoudende spijzen moeten met een schraper van de kookvlakte onmiddellijk verwijderd worden om mogelijke beschadiging van de bladoppervlakte te voorkomen. Vervolgens met SIDOL of dergelijke en keukenpapier schoonmaken, met water afspoelen en met een schone vaatdoek droogmaken. In geen geval schurende sponzen o lappen gebruiken; evenzo het gebruik van agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen vermijden.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

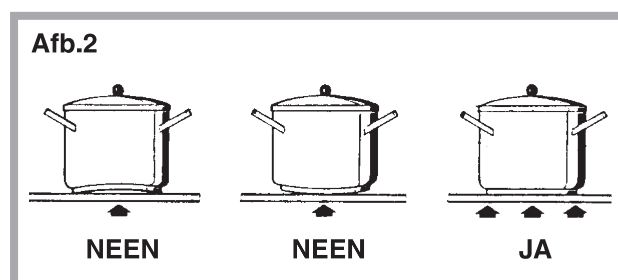
Reinigen van het apparaat

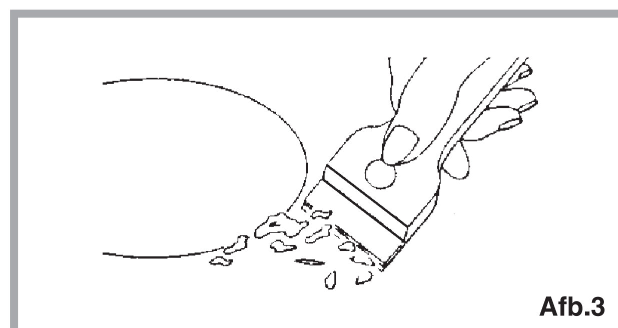
Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten. Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

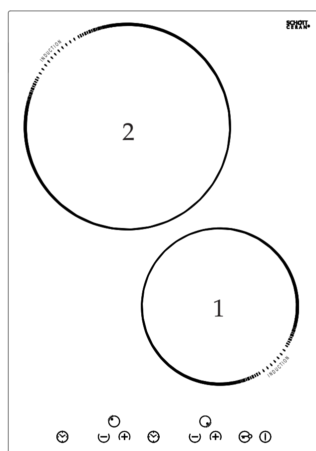
GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

Afb.2




Afb.3

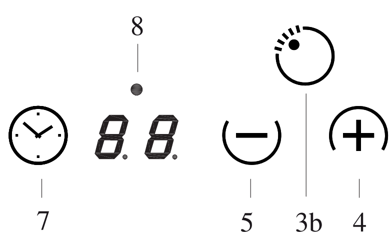
Afb.4

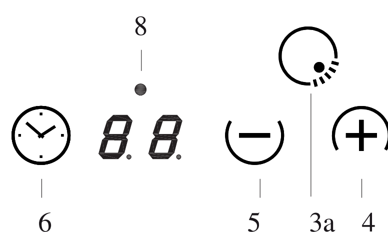


PMI 42.1 SF

1. kookplaat Ø 160/1400W
2. kookplaat Ø 200/2300W

1. inschakeling/uitschakeling
2. kinderveilig (key lock)
3. aanduiding kookzone
4. verhoging vermogen
5. afname vermogen
6. Timer/a
7. Timer/b
8. Led timer
9. Led key lock





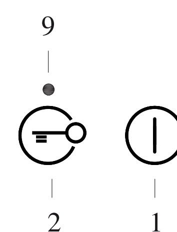
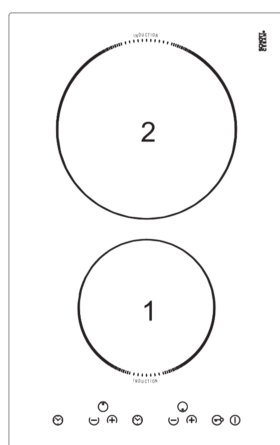


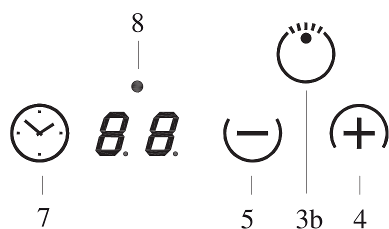
Fig.4

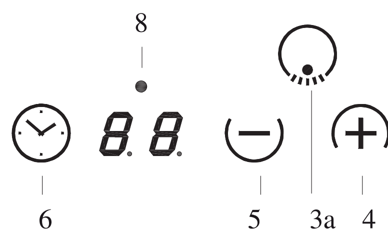


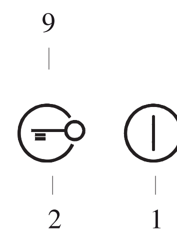
B 30 I ...

1. kookplaat Ø 160/1400W
2. kookplaat Ø 200/2300W

1. inschakeling/uitschakeling
2. kinderveilig (key lock)
3. aanduiding kookzone
4. verhoging vermogen
5. afname vermogen
6. Timer/a
7. Timer/b
8. Led timer
9. Led key lock







Instructies voor de installateur

NL

Installatie

De onderstaande instructies zijn bedoeld voor de gekwalificeerde installateur, die de installatie, regeling en het onderhoud uitvoert volgens de geldende wetten en normen. Reparaties moeten altijd worden uitgevoerd terwijl de stroomvoorziening van het apparaat is onderbroken.

! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

! Onder de plaat moet een houten paneel als isolatiemateriaal worden geinstalleerd. Het wordt aanbevolen, het paneel aan een minimumafstand van 20 mm van het omhulsel van de plaat te plaatsen. Zulke wand moet wegneembaar zijn, om eventuele onderhoudsarbeiden onder de kookplaat te kunnen uitvoeren.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.

Plaatsing (Afb. 5)

Het kooktoestel is gemaakt om in een aanrecht ingebouwd te worden, zoals aangegeven in de afbeelding. De gehele omtrek van het kooktoestel moet verzegeld worden met bijgaand dichtingsmateriaal dat samen met het toestel wordt geleverd. Er wordt van de installatie op een oven afgeraden, anders indien nodig zich verzekeren:
- dat de oven van een goed koelingsysteem is voorzien;
- dat in geen geval hete lucht uit de oven naar de kookvlakte omhoogstijgt;
- dat er van luchtdoorlaten, zoals aangegeven in de afbeelding, wordt voorzien.

Installatie van semi-inbouw kookplaten

Men moet de nodige voorzorgsmaatregelen treffen teneinde een installatie te garanderen die voldoet aan de ongevallen preventienormen (CEI-UNI-CIG) voor het aansluiten van gas en elektriciteit. Voor het goed functioneren van kookplaten die in keukenkastjes worden geïnstalleerd, moeten de minimum afstanden, aangegeven in de afbeelding, in acht worden genomen. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakken en de achterwand vervaardigd zijn van een materiaal dat bestand is tegen temperaturen van boven de 65°C.

Het bevestigen aan het meubel

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd. Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.

- Voordat u overgaat tot het vastzetten op het keukenblad brengt u de (bijgeleverde) afdichting aan langs de omtrek van de kookplaat zoals aangegeven in de afbeelding.
- De ruimte van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding van de voorgaande paragraaf zijn aangegeven.

Instructie voor de bevestiging met hoeken

1. zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.
2. Bevestigt u de 8 hoeken van de onderzijde van het kookvlak en dáávoor maakt u gebruik van de meegeleverde schroeven.

Elektrische aansluiting (Afb. 6)

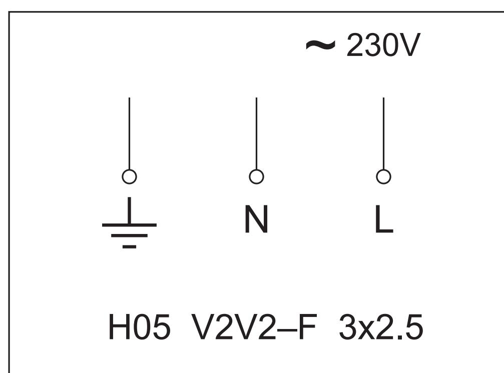
Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekeri men zich ervan dat:
- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vemeld op de rlgistratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel enlof stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werktemperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemoeratunr. Voor de rechtstreekseaansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolaire schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en diede loskoppeling van het elektriciteitsnet vemkerd, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstip de installatieregels (de geel/groene aardkabel mag niet worden onde onderbroken). De stekker of schakelaarmoet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geinstalleerd is.

N.B.: De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerespecteerd.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalifieatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

De geel/groene aardleiding moet 2 – 3 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.



Algemene veiligheid

!Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkookplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- **Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:** De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing. Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/ EEG). Het ontwerp is zodanig ontworpen dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen. De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand. Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen. Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelend arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker

BELANGRIJK: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte mentale en fysieke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij van tevoren geen passende gebruiksaanwijzingen ontvangen hebben van de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. **Kinderen moeten gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.**

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

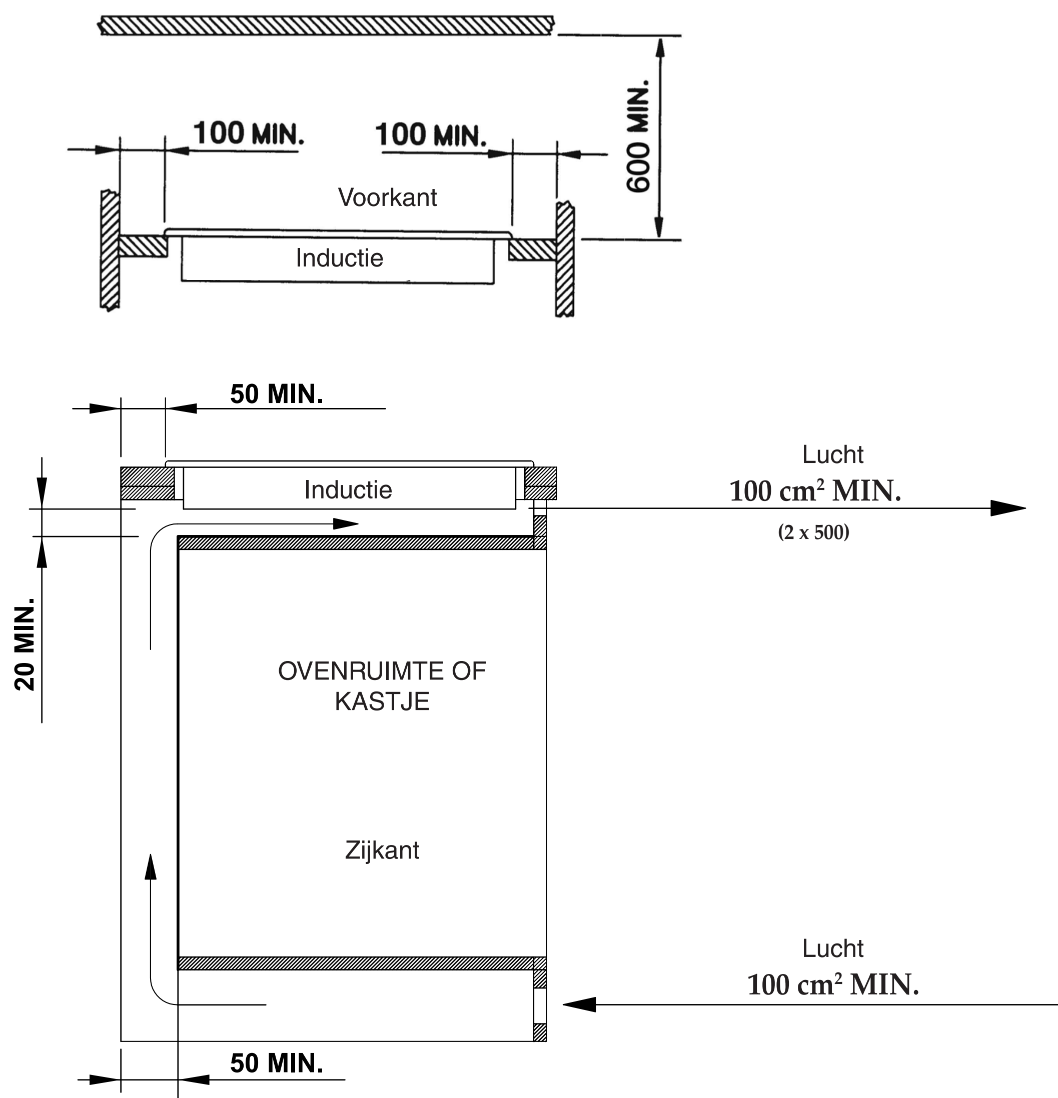
Voorzorgsmaatregelen:

- als er een ook kleinste scheur in de oppervlakte uit glasceramiek komt onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken;
- tijdens de werking zijn magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, zakrekenmacbines, e.z.v. op een afstand te houden;
- nooit alumininmfolie gebruiken of in bladalnminium verpakte produkten direkt op de vlakte leggen;
- geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden;
- bij het koken met pannen met een antihechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingtijd tot ØØn of twee minuten te beperken;
- het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- schakel het kookvlak na gebruik uit rnet de bedieningsknop (afname tot “0”) en vertrouw niet op de panherkenning.

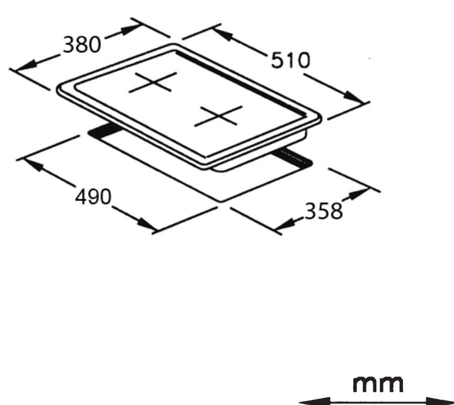
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

NL

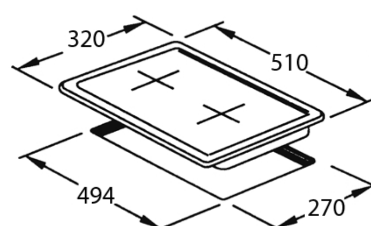
Afb.5



PMI 42.1 SF

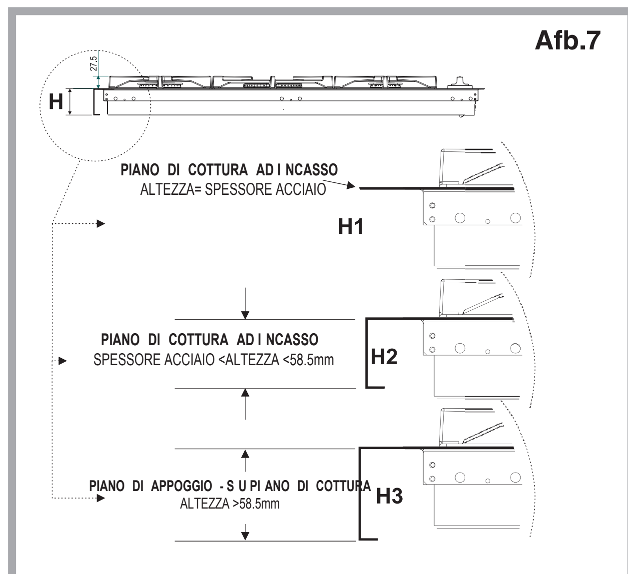


B 30 I ...

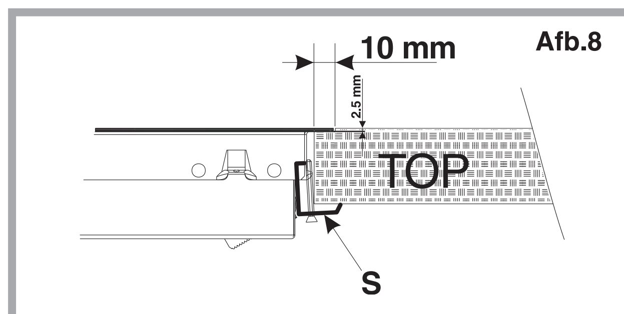


NL

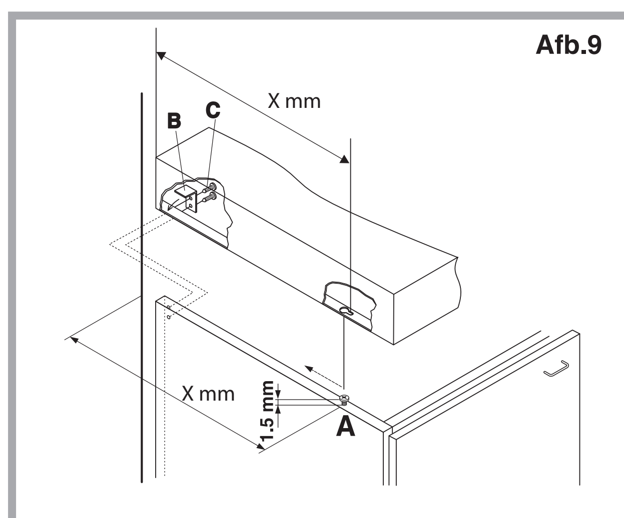
Het bevestigen aan het meubel
Er bestaan drie verschillende soorten apparaten, naar gelang het type installatie:



1- Inbouwkookplaten (Klasse 3) die op één lijn staan met het meubel (zie afbeelding 7 onderdeel H1); in dit geval is het voor de installatie noodzakelijk een opening te maken in het keukenblad die groot is als de omtrek van de kookplaat, min 1 cm voor elke zijde, zodat de plaat 1 cm op het keukenblad rust. Om een plaat op een dergelijke manier in te bouwen is het bovendien nodig een extra verlaging te verkrijgen op de omtrek (zie figuur 5) zodat behalve de rand van de kookplaat ook de afdichting eronder plaats genoeg heeft. Voordat u overgaat tot het vastzetten op het keukenblad brengt u de (bijgeleverde) afdichting aan langs de omtrek van de kookplaat zoals aangegeven in afbeelding 8. Voor het bevestigen van de kookplaat aan het meubel zijn montageplaatjes bijgeleverd, zoals aangegeven in het detail S (afb. 8).
2- Inbouwkookplaten (Klasse 3) met rand van minder dan 58,5mm (zie afbeelding 7 onderdeel H2). Voor wat betreft de installatie moet op het eventuele keukenblad onder de kookplaat een opening worden gemaakt die groot genoeg is om het onderste gedeelte van de kookplaat te kunnen bevatten. Zorg ervoor dat tussen de kookplaat en het houten keukenblad minstens 1 cm overblijft rond de hele omtrek (de onderzijde van de houder kan er ook mee in contact zijn). Voor de bevestiging van de apparaten ziet u de instructies op punt 1 of eventueel het extra instructieblad in geval van speciale toepassingen.



3- Kookplaten voor inbouw (Klasse 1) met een rand die hoger is dan 58,5 mm (zie afbeelding 7, detail H3); in dit geval steekt de onderplaat niet uit boven de rand; ook bijj steunen op een aanrecht hoeft u alleen maar te zorgen voor de eventuele gaten voor het doorlaten van de gasbuizen en elektrische draden.
Voor het bevestigen van de platen voert u de volgende handelingen uit (afb.9)
- schroef 2 schroeven “A” (bijgeleverd) aan het kastje met de afstanden van de achterwand zoals aangegeven in afbeelding 5, en laat de koppen van de schroeven 1,5 mm uitsteken van het hout;
- bevestig de kookplaat aan de 2 schroeven “A” en druk hem naar achteren;
- bevestig hem aan het meubel aan de achterkant met de 2 montageplaatjes “B” en de vier bijgeleverde schroeven “C”.



N.B.: teneinde onderhoud mogelijk te maken moet ervoor worden gezorgd dat de ruimte onder de kookplaat, nadat deze is geïnstalleerd, op voldoende wijze bereikbaar is (geen eventuele gesloten armaturen).

Service

NL

Voordat u er de installateur bijhaalt:

- Kijk eerst even of u het probleem zelf kunt oplossen (zie blz. 11);
- Start het programma om te controleren of de storing is verholpen;
- Is dit niet het geval dan meemt u contact op met de bevoegde dichtsbijzijnde Technische Dienst via het telefoonnummer dat op het garantiebewijs/ gebruiksaanwijzing staat.

! Nooit een niet-bevoegde installateur erbij halen.

Vermeld:

- het soort storing;
- het model van de machine (Mod.);
- het serienummer (S/N).

Deze informatie vindt u op het typeplaatje aan de achterkant van de wasmachine.

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen produkten wijzigingen aan te brengen die hij voor noodzakelijk of nuttig houdt zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor benadeeld worden.

Notes

Indesit Company
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.scholtes.com

Cod. 1.005.98.0 - 2°ed